Anuario Wilton de 1995

¡Decoración de pasteles!

Edición del aniversario de plata

Anuario Wilton de 1995

¡Decoración de pasteles!

Edición del aniversario de plata

Pasteles para ocasiones especiales

¡Ahorradores de tiempo! 2
Cumpleaños de niños 8
Cumpleaños de adolescentes 24
Ideas para pasteles rectangulares 30
Galeria de pastelitos 34
Cumpleaños de adultos 36
Halloween 48
Navidad 56
Día de la amistad 66
Pascua 70
Fiestas de regalos para bebés 74
Bautizos 76
Graduaciones 78
Despedidas de soltera 80
Bodas 82
Aniversarios 86

Mini-curso para el decorador

Lo básico en el horneado y la decoración de pasteles 90
Consejos para glaseado, recetas 91
Dando color, glaseado del pastel 93
Decoración del pastel 94
Creación de flores - rosas y más 95
Ensamble de pasteles de pisos 96
Técnicas de decoración 98
Flores sobre clavos 100
Flujo de color 101
Creación de figuras 102
Recetas especiales 103
Para hacer dulces y moldear azúcar 104
Escuela Wilton 105

Productos

Publicaciones 105
Clases de estudio en casa 107
Mezclas de glaseado, sabores, pasta de goma 108
Artículos para la creación de flores 109
Herramientas para decoración 110,112
Colores para glaseado 111
Juegos para decorar 113
Boquillas para decorar 114
Dulce 118
Galleta 120
Decoraciones de glaseado y chochitos 124
Papelitos para hornear 125
Velas 126
Decoraciones geniales para pasteles 130
Productos para recuerdos de fiestas Bomboniere!® 133
Adornos y figuras de diseñadores para bodas 136
Adornos y figuras de la quinceañera 143
Adornos para bodas 144
Accesorios y acentos para pasteles de bodas 147,150
Adornos para aniversarios 148
Accesorios para novias Loving Traditions 149
Soportes para pasteles de bodas 154
Pilares y placas para pasteles de bodas 155
Placas separadoras Decorator Preferred 157
Moldes profesionales Ovencraft 158
Juegos de moldes para pasteles de pisos 159
Moldes que no se pegan Excelle Premium 160
Moldes aislados Even-Bake 161
Moldes Performance 162
Moldes especiales 163
Moldes básicos 164
Utensillos para hornear 166
Cartones, acentos, soportes para pasteles 168
Moldes novedosos 169
Temas de fiestas 174
Productos festivos 177
Productos de caracteres favoritos 186
Indice 192

©1994 Wilton Enterprises. Todos los derechos reservados.
Está prohibida la reproducción o transmisión parcial o total de esta publicación en cualquier forma o manera, electrónica o mecánica, incluyendo fotocopiado, grabación o cualquier sistema de almacenamiento y recuperación de información, sin el permiso escrito de:
Wilton Enterprises, 2240 W. 75th Street, Woodridge, IL 60517, EE.UU.
Una compañía de Wilton Industries

Para propósitos de fotografía, muchos pasteles en este libro se decoraron con glaseado real (por decoradores zurdos y derechos).

Impreso en los EE.UU.

SENCILLEZ SORPRENDENTE

- Molde redondo de 25 cm (10"), p. 158, 162
- Boquillas 3, 18, p. 114
- Color para glaseado amarillo mantequilla, p. 111
- Ruffle Board® de 30 cm (12"), p. 168
- Juegos de rocíos florales blancos (necesita 3), p. 109
- Velas jumbo de celebración variadas (necesita 2 paq.), p. 126
- Glaseado de mantequilla, p. 92

- Glasee liso el pastel de 2 capas. Coloque las flores y las hojas.
- Haga los bordes superior e inferior en rosetas con la boquilla 18.
- Haga rosetas con la boquilla 18 para bases de velas.
- Escriba el nombre con la boquilla 3. Coloque las velas. *24 porciones.*

¡FRENTE A LOS 40!

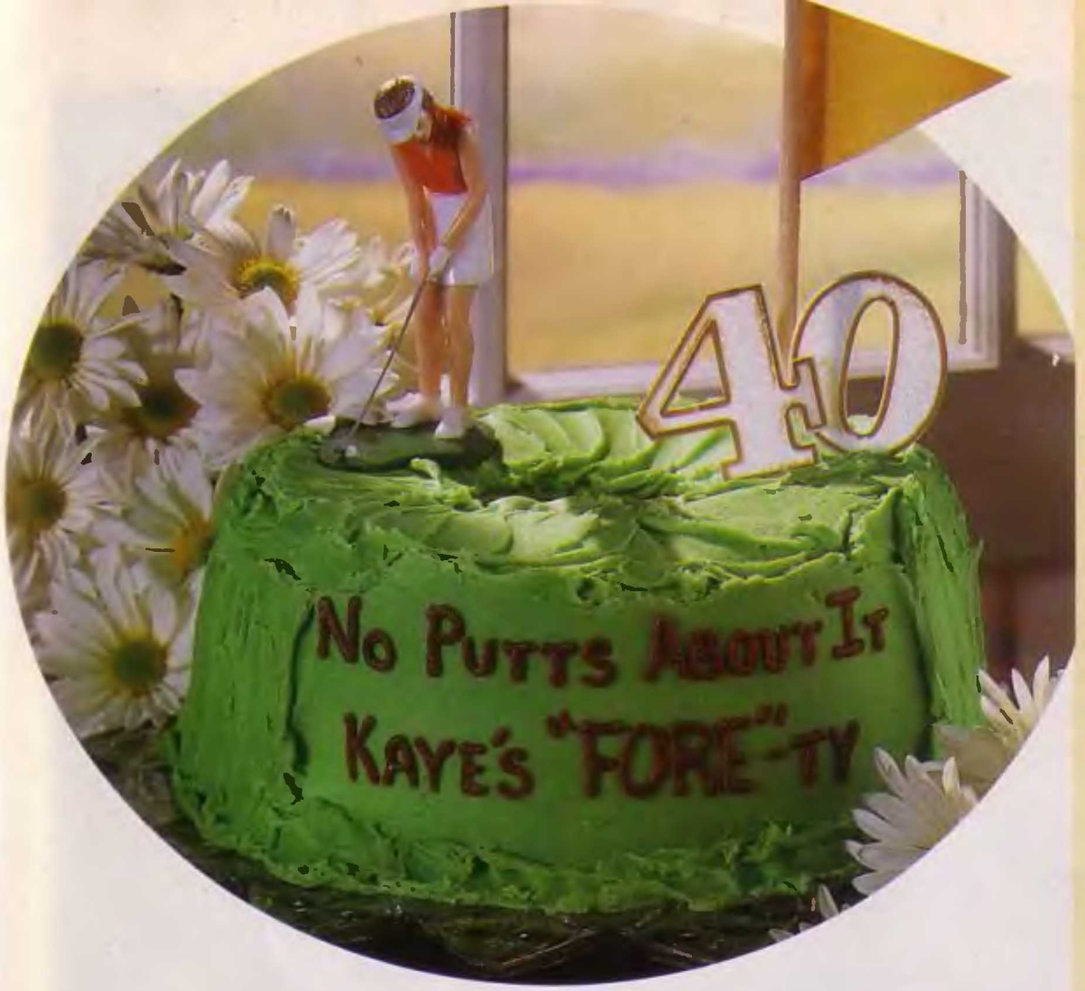
- Molde de rosca de 20 cm (8"), p. 164
- Boquilla 2, p. 114
- Colores para glaseado verde hoja, café, p. 111
- Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168
- Jugadora de golf, p. 132
- Juego de piqueta de números, p. 131
- Espigas de madera, p. 156
- Glaseado de mantequilla, p. 92

- Glasee esponjoso el pastel con espátula. Alise el área del mensaje.
- Imprima el mensaje con la boquilla 2.
- Coloque la jugadora de golf y la piqueta de números.
- Peque la "bandera" de papel en forma de triángulo a la espiga e inserte en el pastel. *14 porciones.*

EDICION EXTRA FACIL

- Molde de libro para dos recetas, p. 172
- Boquillas 3, 21, p. 114
- Colores para glaseado café, rojo-rojo, p. 111
- Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168
- Decoraciones de chochitos de arcoiris sin igual, p. 124
- Velas jumbo de celebración, velas de osos, p. 126
- Juego de globos del circo, p. 130
- Peine para decorar, p. 110
- Cortagalletas de oso Teddy gigante, p. 120
- Glaseado de mantequilla, p. 92
- Lunetas

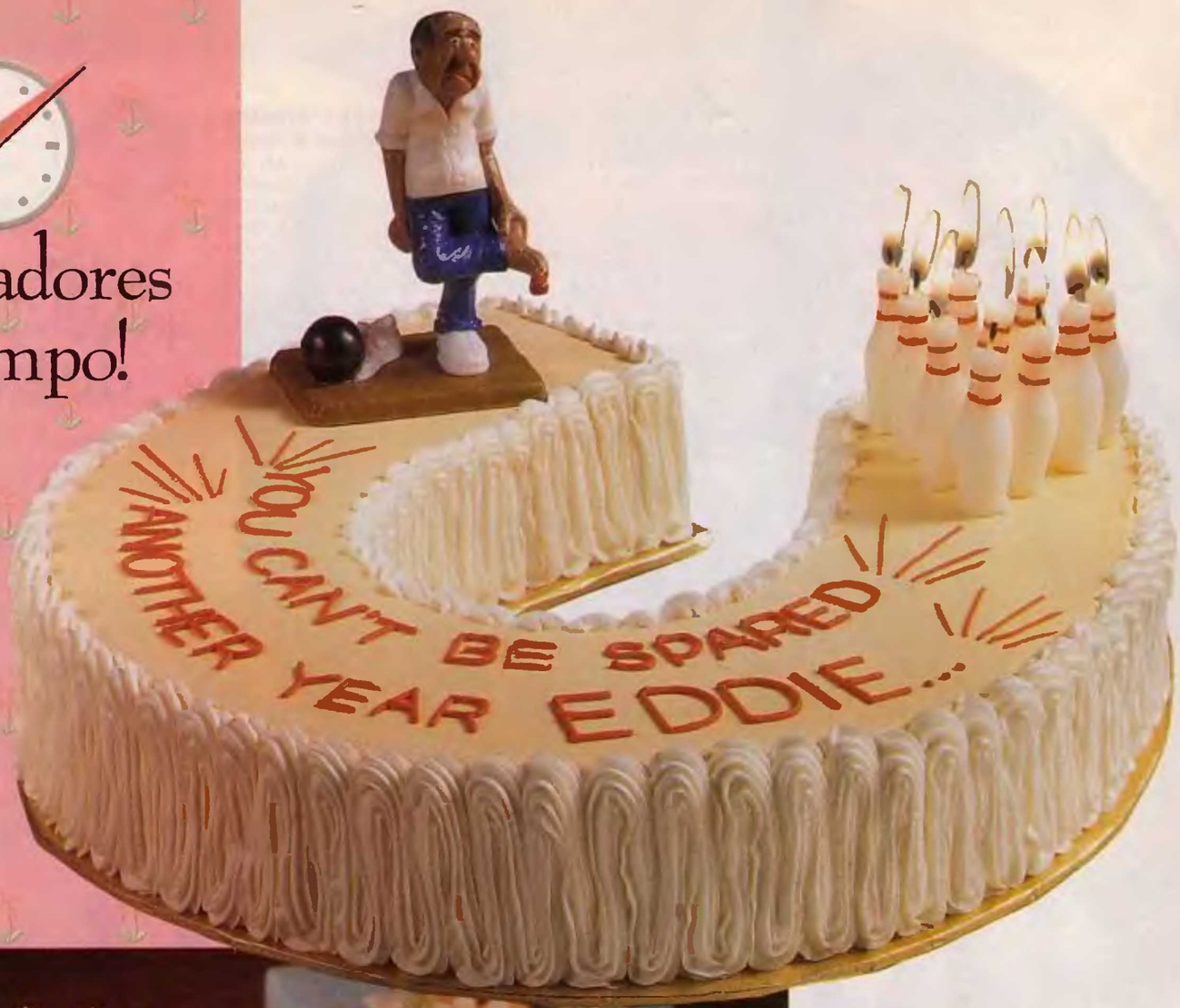
- Glasee liso arriba y los lados del pastel. Pase el peine para decorar en los lados para que parezcan páginas. Imprima el cortagalletas de oso Teddy en la parte superior.
- Con la boquilla 21 en estrellas, cubra el oso y haga los bordes superior e inferior. Haga el mensaje con la boquilla 3. Agregue los chochitos y las lunetas al oso. Coloque las velas y los globos. *24 porciones.*



¡Ahorradores de tiempo!

¡Cuando usted compite contra el reloj, estas ideas llegan primero! En las seis páginas siguientes, encontrará pasteles de apariencia maravillosa que usted puede hacer en minutos – con la ayuda especial de las divertidas velas, adornos para arriba del pastel y decoraciones de glaseado de Wilton.

¡Ahorradores de tiempo!



¡SPARE DIFICIL!

- **Molde de herradura, p. 173**
- **Boquillas 3, 21, p. 114**
- **Colores para glaseado rojo-rojo, marfil, p. 111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fancl-Foil, p. 168**
- **Juego de velas de boliche (necesita 2 paq.), p. 128**
- **Jugador de boliche lorpe, p. 132**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**

- Glasee liso el pastel. Haga zigzags con la boquilla 21 para cubrir los lados.
- Haga el mensaje con la boquilla 3. Coloque el juegador de boliche y las velas. *12 porciones.*

¡PASTEL ROCANRROLERO!

- **Juego de moldes de pelolas deportivas, molde de mini-pelota, p. 173**
- **Boquilla 16, p. 114**
- **Color para glaseado amarillo limón, p. 111**
- **Carpellias redondas - 10 y 12.7 cm (4 y 5") Blancas, p. 167**
- **Espiga de plástico, p. 156**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Listón, discos de dulce, dulces agridulces pequeños**

- Glasee liso el pastel de pelota deportiva y coloque sobre un platón. Decore la espiga con listón e inserte. Coloque dos pasteles de mini-pelotas juntas y glasee lisa la mitad que estrará más cerca de la espiga.. Meta en la espiga y acabe de glasear.
- Haga estrellas con la boquilla 16 al azar en la pelota grande. Coloque los discos grandes y pequeños. Amarre un moño de listón. *12 porciones.*

BRINDIS DE CHAMPAÑA BURBUJEANTE

- **Molde redondo de 23 cm (9") Ovencraft, p. 158**
- **Boquillas 3, 21, p. 114**
- **Color para glaseado rosa, p. 111**
- **Copas de champaña transparentes Bomboniere!® (necesita 1 paq.), p. 135**
- **Listón para moño al instante Bomboniere!® — rosa de 0.8 cm (5/16"), plata de 0.5 cm (3/16") (necesita 1 paq. de cada uno), p. 133**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Velas de botellas de champaña, p. 129**
- **Gel para cordoncillo, p. 108**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**

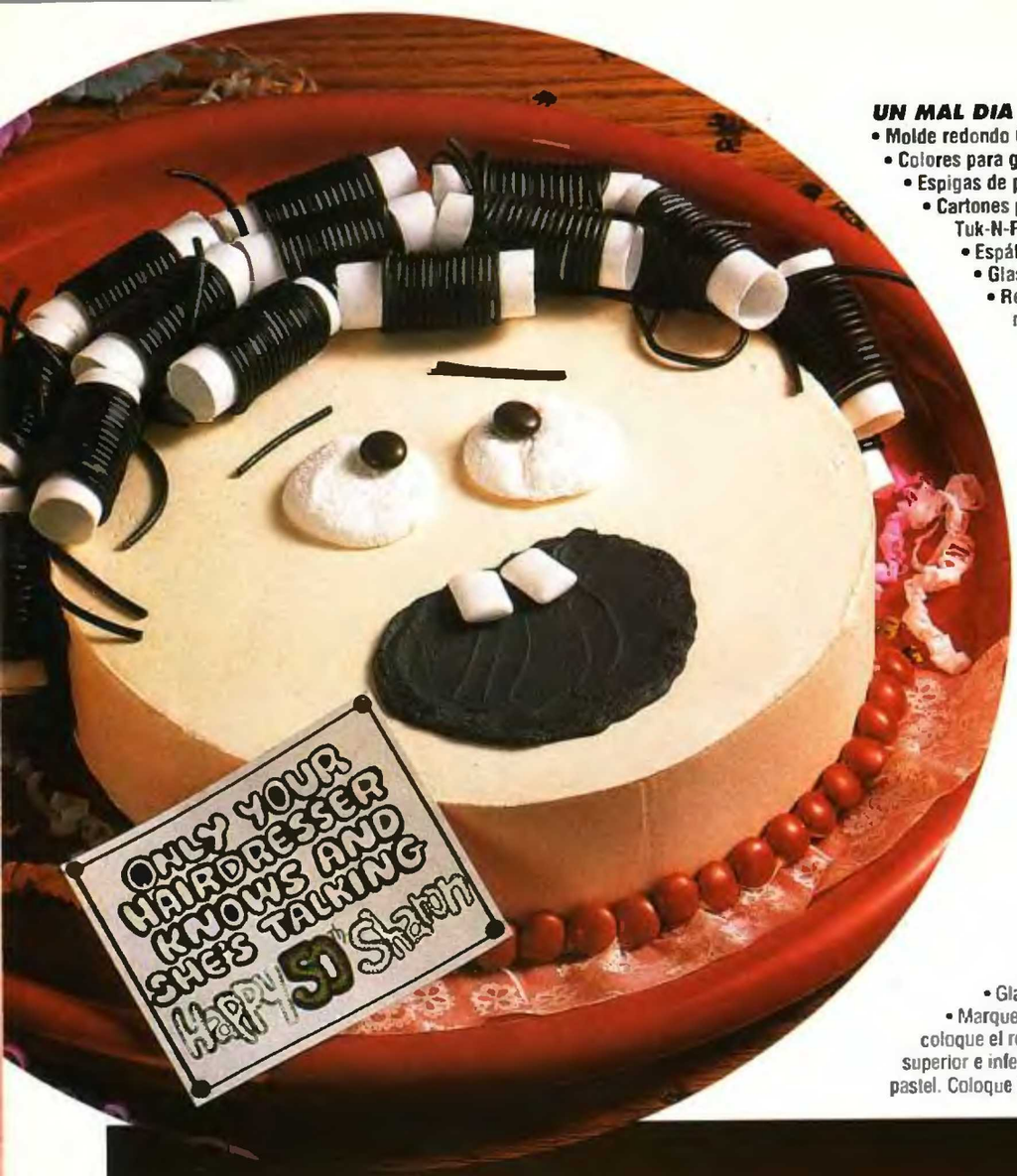
- Glasee liso la parte de arriba y los lados del pastel. Haga los bordes superior e inferior en estrellas con la boquilla 21.
- Quite el hilo del listón de moño al instante. Corte el listón en largos de 10 y 15 cm (4 y 6"). Alternando colores, meta pedazos de listón en la orilla interior del borde superior; tuerza y meta en el extremo opuesto en la orilla inferior del borde inferior. Sujete la sección media del listón al lado del pastel con puntos de glaseado, si es necesario.
- Coloque las copas y las velas arriba del pastel. Pinte el gel para cordoncillo y agregue a las copas; con la boquilla 3 haga puntos para "burbujas" de la botella y mensaje. *22 porciones.*

PERRITO DE FIESTA

- **Molde de dalmata, p. 170**
- **Boquilla 4, p. 114**
- **Candy Melts™* — cocoa clara (necesita 1 bolsa), p. 118**
- **Mangas desechables para decorar, p. 112**
- **Gorro de fiesta, cerbatana y mini-chocolates cubiertos de chochilos de arcoiris sin igual**

*marca de revestimiento de confitería

- Glasee lisos los lados del pastel y esponjosa la parte de arriba. Siga de cerca las muescas del molde para dar dimensión a las patas.
- Derrita los Candy Melts en manga desechable. Con la boquilla 4 haga el contorno de las orejas, cuerpo, cejas y boca del perro. Cuando se haya secado el contorno de las orejas, llene con dulce derretido adicional.
- Use Candy Melts sin derretir para agregar las manchas al azar. Corte al tamaño cuando sea necesario.
- Agregue los mini-chocolates al borde. Coloque el gorro y cerbatana antes de servir. *12 porciones.*



UN MAL DIA DE PEINADO

- **Molde redondo Ovencraft de 23 cm (9"), p. 158**
- **Colores para glaseado cobre, negro, p. 111**
- **Espigas de plástico (necesita 2 paq.), p. 156**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, Tuk-N-Ruffle-blanco (necesita un largo de 20 cm (8"), p. 168**
- **Espátula terminada en punta, p. 112**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Regaliz en tira negra, lunetas (2), chicles cubiertos de dulce (2), malvaviscos grandes (2), papel encerado**

- Prepare los "tubos": Corte las espigas de plástico en 7 pedazos de 5 cm (2") y 18 pedazos de 6.2 cm (2 ½"). Corte el regaliz negro en 26 pedazos de 1 m (40") (reserve 1 pedazo para cejas y puntas de pelo). Envuelva un pedazo de regaliz en cada espiga, metiendo las puntas.
- Glasee liso el pastel de una capa: área de la cara en cobre; área del pelo en negro. Glasee con espátula el área de la boca en negro.
- Coloque los tubos en el área del pelo (pegue con puntos de glaseado, si es necesario) - grandes arriba de la cabeza, pequeños en el frente y los lados. Aplane dos malvaviscos entre papel encerado y coloque en pastel, agregue las lunetas como pupilas. Coloque el chicle como dientes. Corte el regaliz reservado en pedazos, coloque como cejas y puntas de pelo alrededor de los tubos. Para la capa, quite la costura del Tuk-N-Ruffle, coloque el pedazo de plástico en el área del cuello. *10 porciones.*

UNA OCASION NOTABLE

- **Molde de barra de pan de 23 x 12.7 cm (9 x 5"), p. 165**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Decoraciones de glaseado de alfabeto/números, p. 124**
- **Velas de notas musicales, p. 129**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Regaliz en tira, dulces redondos pequeños**

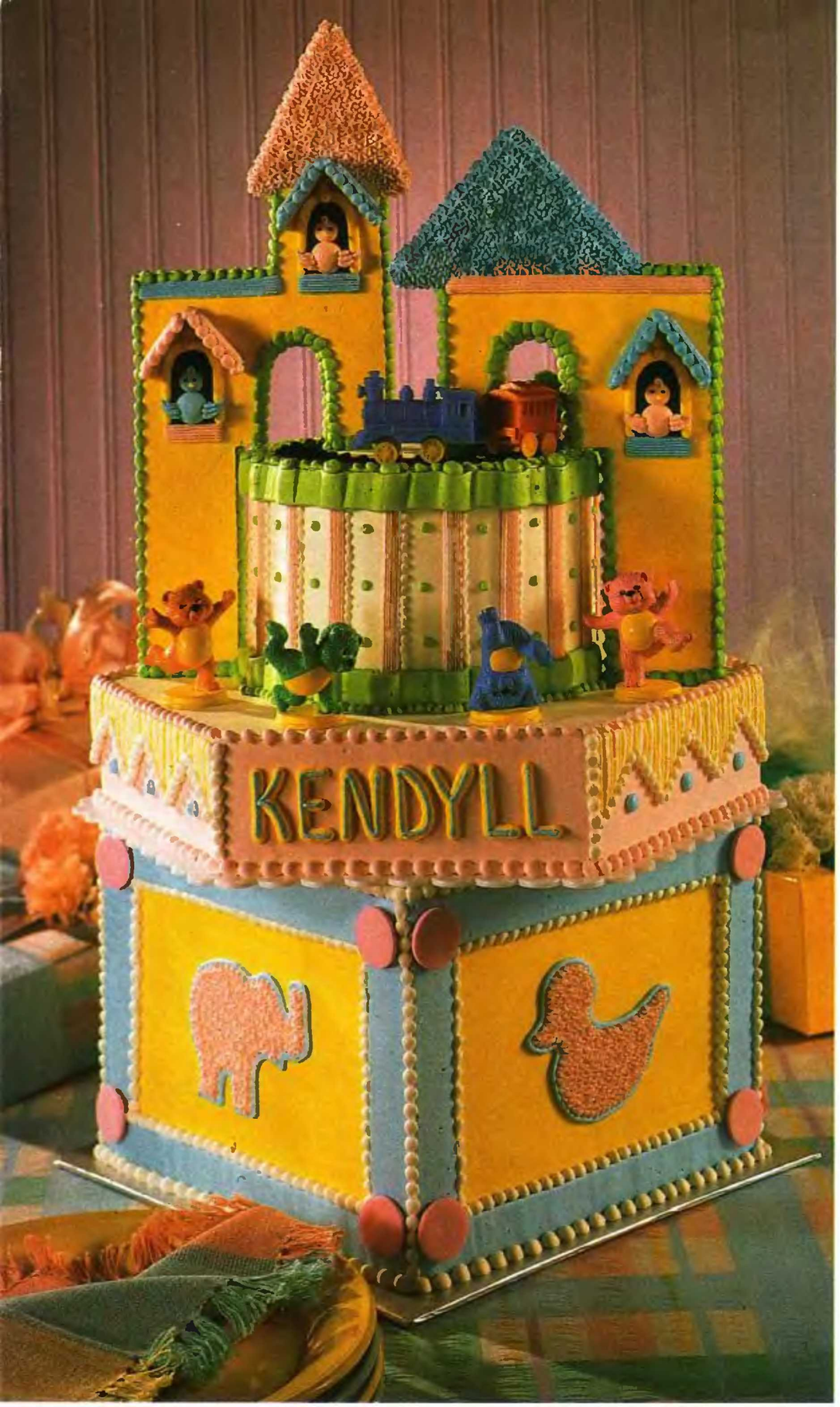
- Glasee liso la parte de arriba y los lados del pastel.
- Marque la parte superior del pastel en secciones de aprox. 2.5 cm (1"), coloque el regaliz en las marcas. Coloque los dulces redondos en los bordes superior e inferior del pastel. Agregue el mensaje con el alfabeto en el lado del pastel. Coloque las velas antes de servir. *12 porciones.*

¡Ahorradores de tiempo!

ELEGANTE COMO UN CISNE

- **Molde redondo de 25 cm (10") (8 cm (3") de profundo), p. 158, 162**
- **Boquillas 14, 21, p. 114-117**
- **Color para glaseado rosa, p. 111**
- **Cartón con olán de 30 cm (12"), p. 168**
- **Volutas (necesita 1 paq.), p. 152**
- **Pilares con cisnes (necesita 1 paq.), p. 156**
- **Placa separadora blanca de 15 cm (6"), del juego para dividir pasteles de apariencia de cristal (necesita 1), p. 154**
- **Juego para dividir pasteles, p. 110**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Flores de seda**

- Glasee liso la parte superior y lados del pastel y prepare para la construcción con pilares. Coloque la placa con las patas de la placa sobre el pastel glaseado. Con el juego para dividir pasteles marque con puntos el pastel en 12 partes. Con la boquilla 14 haga cuerdas sueltas de 3.2 c (1¼") de profundo entre las marcas divisoras; agregue las rosetas. Haga los bordes en conchas; el borde superior con la boquilla 14 y el borde inferior con la boquilla 21. Coloque las volutas inclinadas bajo las rosetas.
- Coloque los pilares con cisnes en el centro de la placa sujetando con puntos de glaseado. Arregle las flores. *16 porciones.*



CASTILLO DE LOS ANIMALES

- **Molde redondo de 15 cm (6"), p. 158, 162**
- **Molde cuadrado de 20 cm (8"), p. 158, 160-62**
- **Molde hexagonal de 30 cm (12"), p. 159**
- **Boquillas 1D, 2, 2B, 3, 4, 6, 16, 47, p. 114-117**
- **Colores para glaseado amarillo limón, azul cielo, rosa, verde hoja, negro, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrones de torre del castillo, techo de buhardilla y lados de hexágono), p. 106**
- **Juego de osos acróbatas, p. 130**
- **Juego de porta-velas de tren, p. 127**
- **Cortagalletas de perímetro de caballo mecedor, elefante, pato, oso Teddy, p. 121**
- **Espigas de madera, p. 156**
- **Placa separadora hexagonal de 33 cm (13"), p. 157**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Receta de masa para galletas, p. 94**
- **Glaseado de mantequilla blanco nieve*, p. 92**
- **Discos de dulce**

* Se recomienda el glaseado de mantequilla blanco nieve porque seca sin romperse y se manipulan más fácil las galletas.

- Hornee y decore las galletas por lo menos 1 día antes. Amase la masa para galletas. Con los patrones, trace y corte una torre de castillo de lado izquierdo y una de lado derecho y 6 piezas de techo de buhardilla. Hornee y deje enfriar.
- Glasee lisas las torres, glasee el área de ventana en negro. Con el lado rizado de la boquilla 47 haga bandas para umbral de ventanas, orillas superiores de torres y lados de los techos. Cubra los triángulos de las torres en estrellas con la boquilla 16. Haga el contorno de las ventanas en cuerda con la boquilla 6. Pegue las piezas del techo con glaseado y decore las orillas en rosario con boquilla 4.
- Haga los pájaros usando las boquillas 2 y 6 (vea p. 102). Deje secar.
- Glasee liso el pastel cuadrado de 20 cm (8") de 3 capas y prepare para construcción apilada. Imprima los cortagalletas de elefante, caballo mecedor, pato y oso Teddy en los lados del pastel. Haga el contorno de las figuras impresas con la boquilla 3, llene en estrellas con la boquilla 16. Haga bandas con la boquilla 1D alrededor de cada lado del pastel. Con la boquilla 4 decore en rosario la orilla interna de las bandas; haga el borde en rosario con la boquilla 6. Pegue los discos de dulce en cada esquina con glaseado.
- Glasee liso el pastel hexagonal de 1 capa y prepare para construcción apilada. Marque el patrón de lado hexagonal en 5 de los 6 lados. Haga líneas verticales alternando boquilla 3 y 6 en los lados del pastel. Decore el diseño en rosario con la boquilla 4 y haga el borde inferior en rosario con la boquilla 6. Escriba el mensaje con la boquilla 6, sobrecontorne con la boquilla 3.
- Glasee liso el pastel redondo de 15 cm (6") de 2 capas. Haga las bandas verticales con el lado rizado de la boquilla 47 alrededor del pastel separadas aprox. 2 cm (¾"). Haga los bordes superior e inferior en banda con la boquilla 2B. Agregue rosarios con la boquilla 2 a los lados de las bandas, puntos con la boquilla 2 entre las bandas. Haga la vía en cuerda con la boquilla 3 en la parte superior del pastel. Haga el borde superior del pastel en rosario con la boquilla 3 y bolas arriba de las bandas verticales.
- Con la boquilla 6, haga piedras alrededor de la entrada del túnel y rosario doble en los bordes en los lados de las torres del castillo.
- Sujete las torres del castillo con espigas soportando en la parte posterior. Coloque el tren y los osos. *46 porciones.*

¡PERSONAJE PRINCIPAL LAMB CHOP®!

- **Molde de Lamb Chop®, p. 189**
- **Boquillas 3, 5, 14, p. 114-117**
- **Amarillo dorado*, café, rojo navidad, negro, amarillo limón, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrón de punto triangular de estrella), p. 106**
- **Cartones para pasteles, círculos para pasteles de 15 cm (6"), círculo para pastel de 51 cm (20"), papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Piqueta de mensajes para pastel, p. 132**
- **Receta de masa para galletas, p. 94**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Dulces redondos pequeños**

*Colores para glaseado amarillo dorado y café combinados producen el tono de café mostrado.

- Pinte la masa para galletas. Con los patrones, corte 5 puntos triangulares de estrella, hornee y deje enfriar.
- Prepare la base de la estrella: Sobreponga y pegue con cinta adhesiva 3 círculos de 15 cm (6"). Coloque en el centro del círculo para pastel de 51 cm (20"). Arregle 5 galletas triangulares alrededor de los círculos de 15 cm (6") para formar la forma de estrella; marque el contorno con lápiz y corte.
  Cubra la forma de estrella con papel aluminio; vuelva a colocar las galletas y los círculos de 15 cm (6").
- Coloque el pastel en el cartón cortado a la medida. Glasee liso los lados. Haga el contorno con la boquilla 3; haga los botones, boca y parte inferior de las orejas. Alise con dedo metido en maicena. Con la boquilla 14 en estrellas cubra la cara, parte superior de las orejas, camisa y guantes. Con la boquilla 3 haga rizos sobrecontorneados (vea p. 102) para el pelo y puños. Haga cuerdas hacia afuera con la boquilla 5 para las pestañas.
- Coloque el pastel en la base de estrella preparada. Con la boquilla 5 haga el borde inferior en rosario sobre el pastel. Escriba el mensaje con la boquilla 3 en la piqueta, coloque en el pastel. Con la boquilla 3 haga el contorno de los picos de las galletas en cuerdas, coloque los dulces. *Pastel de 12 porciones.*

PASTELITOS DE LAMB CHOP®

- **Molde de pastelitos estándar, p. 163**
- **Boquilla 18, p. 114**
- **Color para glaseado amarillo limón, p. 111**
- **Chochitos de arcoíris sin igual, p. 124**
- **Papelitos para hornear pastelitos estándar de Lamb Chop® & Friends, p. 189**
- **Decoraciones de glaseado Lamb Chop® & Friends, p. 189**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**

* Se mezcló café y amarillo dorado para lograr el tono de nariz y orejas.

- Hornee los pastelitos y deje enfriar. Cubra con la boquilla 18 en movimiento de concha invertida. Agregue los chochitos y las decoraciones de Lamb Chop®.

1 porción cada uno.

GALLETAS DE ANIMALITOS DE FIESTA

- **Cortagalletas de Lamb Chop®, p. 189**
- **Boquillas 2, 3, 13, p. 114**
- **Colores para glaseado café*, amarillo dorado*, rojo navidad, verde vivo, amarillo limón, rosa, negro, p. 111**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Receta de masa para galletas, p. 94**

* Se mezcló café y amarillo dorado para lograr el tono de nariz y orejas.

- Corte las galletas de la masa, hornee y deje enfriar.
- Haga el contorno de las galletas en cuerda con la boquilla 2. Haga la nariz, boca, pestañas y botones con la boquilla 2.
- Cubra la cara, guantes y el nombre en estrellas con la boquilla 13. Haga torbellino/movimiento de torbellino invertido con la boquilla 3 para las áreas de pelo rizado.

1 porción cada una.

BARQUILLOS Y DULCES

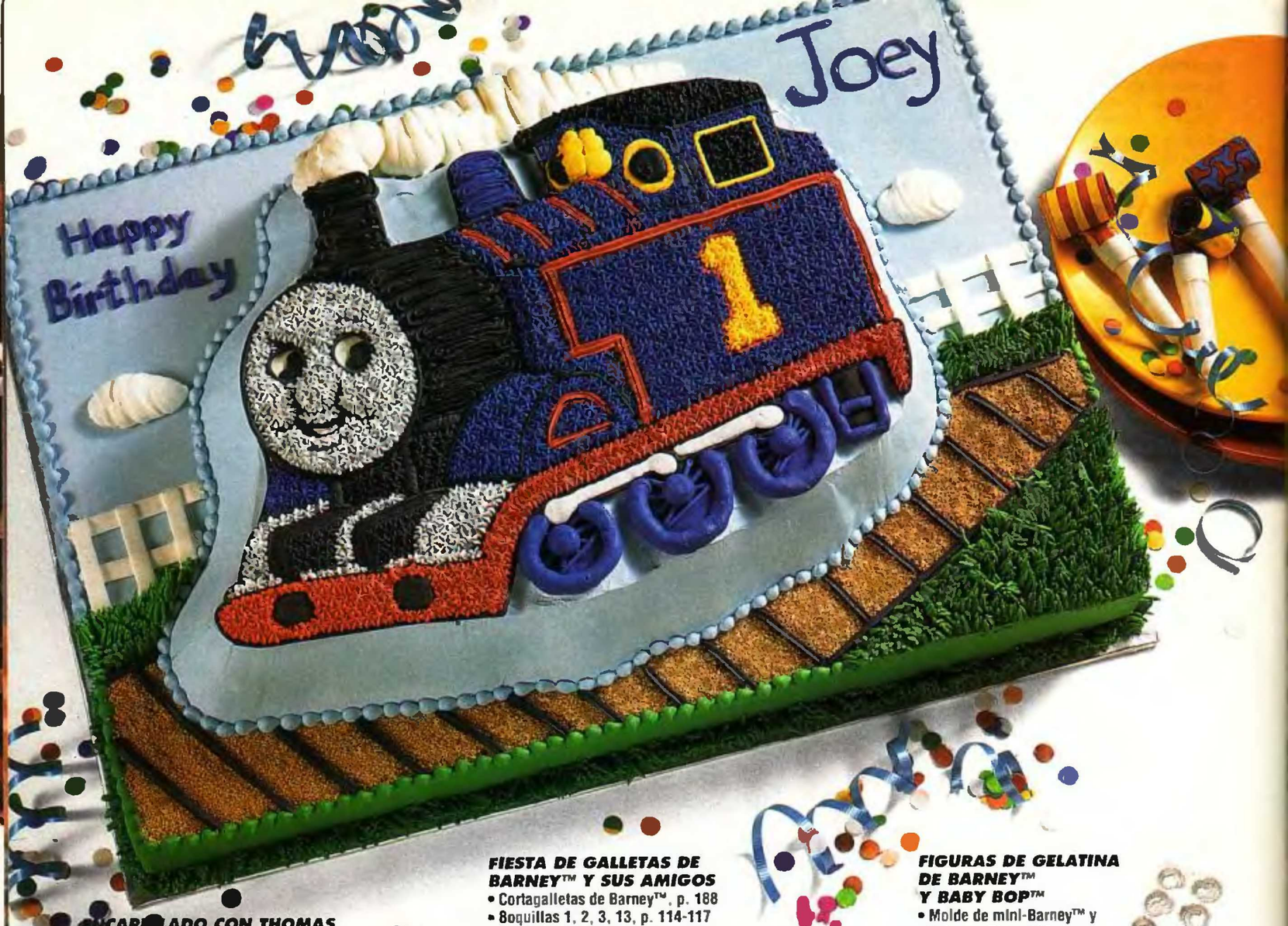
- **Molde de dulce Lamb Chop®, p. 189**
- **Cortagalletas de perímetro de barquillo de helado, p. 121**
- **Boquilla 2, p. 114**
- **Colores para glaseado amarillo limón, café, p. 111**
- **Candy-Melts®-verde, mezcla colores pastel, blanco, amarillo, cocoa clara, rojo (necesita 1 bolsa de cada color), p. 118**
- **Juego de pinceles para decorar, p. 110**
- **Chochitos de arcoíris sin igual, p. 124**
- **Mangas desechables para decorar, p. 112**
- **Receta de masa para galletas, p. 94**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**

® marca de revestimiento de confitería

- Haga el molde de dulce usando el "método de pintar" en p. 104. Use pincel para decorar para "pintar" las características. Deje hasta que esté firme. Llene el molde. Refrigere hasta que esté firme.
- Coloree la masa para galletas en café o use masa de chocolate; corte las galletas. Antes de hornear, use un cuchillo para hacer las marcas como barquillo. Hornee y deje enfriar.
- Glasee la parte de arriba de las galletas con espátula para apariencia de "helado". Rocíe los chochitos. Coloque el dulce. Imprima los nombres con la boquilla 2.

1 porción cada uno.

Shari Lewis' Lamb Chop & Friends
© 1994 Shari Lewis Enterprises, Inc.



ENCARRILADO CON THOMAS THE TANK ENGINE

- **Molde de Thomas The Tank Engine, p. 189**
- **Molde rectangular de 30 x 46 cm (12 x 18"), p. 158.162**
- **Boquillas 2, 4, 12, 16, 83, 233, p. 114-117**
- **Colores para glaseado azul real, verde vivo, rojo navidad, amarillo dorado, negro, p. 111**
- **Cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Espigas de madera, p. 156**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Azúcar morena granulada**

- Glasee liso el pastel rectangular: arriba y los lados hacia atrás en azul, los lados hacia el frente en verde. Prepare para la construcción apilada.
- Coloque el pastel de Thomas sobre un cartón cortado a la medida; glasee liso los lados y las áreas del fondo. Haga el contorno de Thomas y las luces y la campana con la boquilla 4. Haga los ojos con la boquilla 2. Use la boquilla 16 para: Contornos de los detalles de la cabina y cubra a Thomas con estrellas y zigzags. Glasee liso el área de las ruedas y los peldaños en negro. Con la boquilla 4 haga los peldaños y los lados y los barrotes. Con la boquilla 4 y bastante presión haga las ruedas, los centros en puntos, sombras de los rines y ejes de frenos.
- Coloque el pastel de Thomas sobre el pastel rectangular; Haga la orilla del pastel de Thomas y el borde superior del pastel rectangular en rosario con la boquilla 4. Con la boquilla 83 haga los rieles y la reja, agregue azúcar morena granulada entre los rieles. Agregue pasto hacia afuera con la boquilla 233 en la parte superior del pastel y en el borde inferior del pastel rectangular. Escriba el mensaje con la boquilla 4. Con la boquilla 12 y de bastante a bastante-mediana presión, haga el humo. *40 porciones.*

© Britt Allcroft es una marca comercial de Britt Allcroft Group Limited Thomas The Tank Engine & Friends de Britt Allcroft está basada en la serie The Railway Series por The Rev. W. Awdry. © Britt Allcroft (Thomas) Limited 1994. Thomas The Tank Engine & Friends es una marca comercial de Quality Family Entertainment, Inc. Todos los derechos de publicación y copia en todo el mundo de William Heinemann Limited.

FIESTA DE GALLETAS DE BARNEY™ Y SUS AMIGOS

- **Cortagalletas de Barney™, p. 188**
- **Boquillas 1, 2, 3, 13, p. 114-117**
- **Juego de colores para glaseado Barney™*, p. 188, Color para glasea do negro, p. 111**
- **Decoraciones de glaseado de gorritos y globitos de fiesta (necesita 1 paq.), p. 124**
- **Receta de masa para galletas, p. 94**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Cubitos de azúcar**

- Corte las galletas de la masa, hornee y deje enfriar. Haga el contorno en cuerdas con la boquilla 2. Llene en estrellas con la boquilla 13.
- Haga la boca, ojos, moños y el pelo y barriguita de Baby Bop™ con la boquilla 3.
- Coloque el "regalo" de cubo de azúcar y haga el listón del lado con la boquilla 2, con la boquilla 3 para el de arriba. Pegue los globos y los gorritos de fiesta con puntos de glaseado. *1 porción cada una.*

CELEBRE CON BARNEY™

- **Molde de Barney™, p. 188**
- **Boquillas 1D, 2, 3, 16, 21, p. 114-117**
- **Juego de colores para glaseado Barney™, p. 188, Color para glaseado amarillo limón, p. 111**
- **Cortagalleta de perímetro de nota musical, p. 121**
- **Cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Receta de masa para galletas, p. 94**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**

- Corte las notas musicales de masa para galletas de color. Hornee y deje enfriar.
- Glasee liso las áreas de fondo y los lados del pastel. Haga el contorno de las características faciales, dedos de los pies y cuerpo en cuerda con la boquilla 3. Cubra el cuerpo en estrellas con la boquilla 16. Haga los ojos, boca, dientes y uñas de los pies con la boquilla 3.
- Haga el banderín con la boquilla 1D. Escriba el mensaje y las notas con la boquilla 2. Haga los ojos en punto con la boquilla 2.
- Agregue el borde en conchas con la boquilla 21 y puntos con la boquilla 3. *12 porciones. Las galletas para 1 porción.*

FIGURAS DE GELATINA DE BARNEY™ Y BABY BOP™

- **Molde de mini-Barney™ y Baby Bop™, p. 188**
- **Receta de figuras de gelatina cremosa (abajo)**

1 paquete grande (tamaño para 8 porciones) de gelatina de limón
1 paquete grande (tamaño para 8 porciones) de cualquier gelatina roja
2½ tazas de agua hirviendo o jugo de fruta hirviendo, divididas
1 taza de leche fría
1 paquete (tamaño para 4 porciones) de natilla instantánea de vainilla

- En tazones separados, mezcle cada paquete de gelatina con 1¼ tazas del líquido hirviendo; disuelva completamente y deje enfriar a temperatura ambiente.
- Vacíe la leche en un tazón pequeño. Agregue la natilla y bata hasta que esté bien mezclado, 1 ó 2 min. Divida en partes iguales la mezcla en dos tazones. Rápidamente vacíe un sabor de gelatina en cada tazón, mezcle con batidor metálico hasta que esté bien mezclado.
- Engrase ligeramente las cavidades del molde con aceite vegetal. Vacíe la mezcla en el molde. Enfríe hasta que esté firme, aprox. 3 hr. Para desmoldar, sumerja el molde hasta la orilla superior en agua tibia por 15 segundos. *Rinde 4-6 mini-figuras.*

© 1994 The Lyons Group

*No agregue demasiado color morado — el glaseado puede obtener un sabor amargo.

HAPPY BIRTHDAY
DOMINIC

EL PEQUEÑO MAQUINISTA QUE PUDO

- **Molde de oso Cuddly de 3-D, p. 169**
- **Boquillas 3, 16, 18, p. 114-117**
- **Colores para glaseado amarillo dorado, café, azul real, cobre, rojo Wilton (sin sabor), p. 111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Base de corazón romántico pequeño de 8.6 cm (3¼"), p. 147**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Cartoncillo, cinta adhesiva transparente o masking**

- Haga el gorro: Use sólo la sección inferior de la base de corazón romántico. Corte un círculo de cartoncillo que quede en la abertura grande y pegue con la cinta en lugar; cubra la base del corazón con papel aluminio y ponga cinta adhesiva. Deje a un lado.
- Recorte las orejas del pastel. Con la boquilla 3, haga el contorno de las manos, características faciales, camisa y pantalón.; haga la boca y los ojos y alise con dedo metido en maicena. Haga puntos en los ojos con la boquilla 3.
- Con la boquilla 16, llene la cara, brazos y camisa de estrellas. Haga las orejas en conchas con movimiento en "c" usando la boquilla 16, luego sobrecontornee. Haga los puños de las mangas en zigzag con la boquilla 16. Use la boquilla 18 para: estrellas para el pantalón, tirantes y parte de arriba de los zapatos; contornee las suelas y rellene en zigzags.
- Haga el cabello jalando hacia afuera con la boquilla 16. Coloque el gorro arriba del pastel con el círculo de cartoncillo arriba. Con la boquilla 18, cubra el gorro en estrellas, haga el contorno de la visera sobre el pelo y cubra la visera con estrellas. *12 porciones.*

EXPRESO DE CUMPLEAÑOS

- **Molde de locomotora pequeña, p. 171**
- **Boquillas 3, 4, 12, 13, p. 114-117**
- **Colores para glaseado rojo Wilton sin sabor, azul real, amarillo dorado, p. 111**
- **Números y letras de glaseado para decoración, p. 125**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**

- Corte los cartones para pastel más grande en la parte de arriba para acomodar el humo. Cubra los cartones con papel aluminio y coloque los pasteles.
- Glasee liso las áreas de fondo y los lados.
- Haga el contorno de la locomotora en cuerdas con la boquilla 3. Con la boquilla 4 haga las ruedas, eje del freno, rastrillo delantero, chimenea, techos de cabina, frente de locomotora, luz y paneles laterales. Alise con dedo metido en maicena. Cubra la locomotora en estrellas con la boquilla 13.
- Haga el borde inferior en conchas con la boquilla 13. Con la boquilla 12 y presión pesada a ligeramente pesada, haga las ruedas de humo. Haga el mensaje con las decoraciones de glaseado. *1 porción cada uno.*

¡EL CLUB DE NIÑOS!

- **Molde cuadrado de 20 cm (8"), p. 158, 162**
- **Boquillas 1D, 2, 13, 32, 45, 233, 352, p. 114-117**
- **Portaboquilla angular, p. 112**
- **Colores para glaseado verde hoja, café, negro, cobre, amarillo dorado, rojo navidad, azul real, p. 111**
- **Cortagalletas de perímetro de niño, juego para cortar galletas redondas, p. 121**
- **Libro de patrones '95 (puertas y ventanas de la casa club), p. 106**
- **Cartones y círculos para pasteles (necesita 2 de 25x35.5 cm (10x14"), 2 de 20 cm (8")), servidor Lazy Daisy, p. 168**
- **Espigas de madera (necesita 1 paq.), p. 156**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Receta de masa para galletas, p. 94**
- **Glaseado de mantequilla y real, p. 92**
- **Palitos de pan, regaliz negro en tiras delgadas, palillos, cuchillo de artesanía, cinta adhesiva masking**
- Corte 8 galletas de niño (4 completas, 4 cortadas al cuello). También corte 2 galletas redondas de 5.6 cm (2¼") para la llanta; corte los centros con el cortagalletas de 3.8 cm (1½"). Hornee las galletas y deje enfriar. Decore todas las galletas con glaseado real. Para niños: haga el contorno en cuerdas con la boquilla 2. Llene las caras y cuerpos en estrellas con la boquilla 13. Haga el pelo en estrellas hacia afuera con la boquilla 13; boquilla 2 para las características faciales. Haga los banderines con la boquilla 45 y escriba mensajes con la boquilla 2. Para la llanta: glasee dos galletas redondas juntas. Deje que sequen todas las galletas.

- Ensamble las ramas laterales del árbol: Corte 3 espigas de 30 cm (12") con cuchillo de artesanía, haciendo dos pedazos de 15 cm (6"), 3 pedazos de 10 cm (4") y 1 pedazo de 12.7 cm (5"). (Guarde el pedazo restante de 18 cm (7") para la rama de arriba.) Pegue con la cinta adhesiva a la parte de abajo del plato superior del servidor Lazy Daisy (vea la foto superior arriba). Luego, ensamble las ramas de arriba del árbol. Pegue las espigas cortadas como sigue: Para la rama izquierda, una rama principal de 25 cm (10") con "ramitas" de 1.2 y 10 cm (1 y 4"). Para la rama derecha, la pieza de 18 cm (7"), con "ramita de 5 cm (2"). Con glaseado real cubra las ramas superiores en líneas jaladas con la boquilla 32 (vea la foto inferior arriba); haga ramas adicionales con la boquilla 32 directamente en el platón. Deje secar.
- Para el tronco del árbol, con glaseado real, cubra el soporte del servidor en líneas jaladas con la boquilla 32. No gire el platón o se pueden romper las ramas laterales. Haga el pasto hacia afuera con la boquilla 233 alrededor de la base del árbol. Deje secar.
- Para la escalera, use 2 palitos de pan grandes y 5 pedazos de 3 cm (1¼"). Pegue los "peldaños" a la escalera con glaseado real. Deje secar.
- Corte dos cartones para pastel en cuadros de 23 cm (9"). Péguelos con cinta adhesiva. Coloque un pastel de 3 capas sobre el cartón y glasee liso con una capa delgada de glaseado de mantequilla. Con un palillo, trace los patrones de puerta y ventanas. Glasee lisas las áreas. Use la boquilla 1D con el lado liso hacia arriba para hacer las tablas de madera en los lados y parte superior del pastel. Haga líneas curvas en el glaseado con un palillo para que parezca las vetas de la madera. Sobrecontornee la ventana con la boquilla 45 y los marcos de las puertas. Haga las cabezas de clavos en puntos con la boquilla 2. Coloque las cabezas de los niños en las ventanas. Imprima los mensajes con la boquilla 2.
- Con cuidado coloque el pastel en el árbol. Para nivelar el área del platón, coloque 2 círculos para pastel de 20 cm (8") entre el pastel y el platón. Haga las hojas con la boquilla 352 arriba y la parte inferior del árbol. (Nota: El uso de un portaboquilla angular facilita el hacer las hojas en la parte inferior del árbol). Inserte las ramas de arriba. Haga las hojas con la boquilla 352. Pegue pedazos de palitos de pan a la parte posterior de los niños restantes con glaseado real, para que las galletas se paren. Amarre la tira de regaliz "cuerda" a la llanta y cuélguela de la rama del árbol. Coloque la escalera. *24 porciones.*

¡Suban con nosotros!
CLUB HOUSE
No Girls Allowed!
Ronnie
HAPPY
BIRTHDAY

HELADO DE LA ERA GLACIAR

- **Moldes de mini-dinosaurios, p. 172**
- **Boquilla 2, p. 114**
- **Wilton Candy Melts™*, verde, naranja, amarillo, cocoa clara (necesita 1 bolsa de cada uno), p. 118**
- **Helado favorito, blando**

* marca del revestimiento de confitería

- Derrita el dulce según las instrucciones del paquete. Cubra el interior del molde con Candy Melts™, refrigere 10 minutos hasta que esté firme. Cúbralo uniformemente, asegúrese que no haya lugares con dulce delgado. Vierta el helado suave hasta 0.6 cm (¼") de la orilla del molde. Ponga en el congelador unos 30 minutos. Llene con el dulce derretido restante para sellar el helado. Ponga en el congelador 1-2 horas. Desmolde, usando dulce derretido y la boquilla 2 forme las caracteristicas faciales y las garras. Mantenga en el congelador hasta antes de servir. *1 porción cada uno.*

PALACIO PREHISTORICO

- **Molde de anillo Fancy, p. 164**
- **Molde redondo de 23 cm (9"), p. 158, 162**
- **Boquillas 2,3,13,70, p. 114-117**
- **Colores para glaseado cobre, café, verde vivo, naranja, amarillo dorado, marfil, negro, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (techo, ventana, puertas), p. 106**
- **Juego de cortagalletas de dinosaurio de 4 piezas, y de niño y niña, p. 121**
- **Espigas de plástico (necesita 4), p. 156**
- **Cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Merengue en polvo, gel para cordoncillo, p. 108**
- **Receta de masa para galletas, p. 94**
- **Pasta de azúcar lista para usar, (necesita 2 paq.), glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 92**
- **Palitos de pan, cereal de arroz dorado**

- Use el patrón de techo para cortar tres círculos para el techo. Pegue los 3 círculos y cubra con el lado blanco del papel aluminio Fanci-Foil.
- Corte y hornee las galletas. Deje enfriar y decore con glaseado real. Con la boquilla 2 haga el contorno y llene el resto con estrellas usando la boquilla 13. Con la boquilla 3 y movimiento circular haga los sombreros. Con la boquilla 13 haga el fleco y la borla. Con la boquilla 2 y jalando hacia afuera haga la ropa.
- Con la boquilla 70 haga las hojas jalando hacia afuera con glaseado real sobre los palitos de pan. Deje secar en bloques para artesanía.
- Para la casa, coloque el molde de anillo Fancy sobre un pastel redondo de 23 cm, llenando con glaseado de mantequilla. Glasee la parte superior y los lados lleno de "baches" para que se vea "rocoso". En la parte superior derecha del pastel acumule glaseado para que el techo esté inclinado.
- Haga 2 recetas de pasta de azúcar. Coloque una sobre el pastel. Use ½ receta para el techo (coloque los círculos envueltos sobre la pasta de azúcar extendida, en la parte trasera del círculo unte una capa delgada de gel para cordoncillo.) Cubra con la pasta y alise. Voltee el techo y colóquelo sobre la casa con espigas para soporte.
- Marque el patrón de la puerta y las ventanas con un palillo. Glasee las áreas con negro. Haga piedras de varios tamaños con la pasta de azúcar.
- Sujete los árboles de palitos de pan a las "piedras" de pasta de azúcar con glaseado real. Deje secar. Sujete las "piedras" alrededor de las ventanas y puerta con glaseado real.
- Coloque las galletas con una piedra grande detrás de cada una como soporte. *23 porciones.*

¡FIESTA JURASICA!

- **Molde Fiestasaurio, p. 172**
- **Boquillas 3,5,16,21,67, p. 114-117**
- **Colores para glaseado amarillo dorado, verde vivo, negro*, azul flor de maíz*, rojo navidad, p. 111**
- **Decoraciones de glaseado para dinosaurios, p. 124**
- **Libro de patrones '95 (patrón de vehículo), p. 106**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**

* Nota: Mezcle el color negro con el azul flor de maíz para obtener el tono de azul mostrado.

- Glasee las áreas de fondo y los lados del pastel en liso. Usando la boquilla 3, haga el contorno del dinosaurio y el ojo y nariz en cordoncillo; cubra el cuerpo con la boquilla 16 en estrellas. Con la boquilla 3 haga los dientes jalando hacia afuera.
- Usando un palillo, marque el patrón del vehículo en el pastel. Con la boquilla 3 haga el contorno de los vehículos y las llantas en cordoncillo. En cordoncillo y boquilla 5 el cuerpo de los vehículos, alise con un dedo metido en maicena.
- Escriba el mensaje con la boquilla 3.
- Coloque las palmeras: Haga los troncos con la boquilla 5 y las hojas con la boquilla 67.
- Haga el borde inferior con conchas usando la boquilla 21, el borde de pasto y la parte superior del pastel con la boquilla 3. *12 porciones.*

ERUPCION DE DESEOS DE CUMPLEAÑOS

- **Molde redondo de dos pisos, p. 170**
- **Molde de muñequita, p. 169**
- **Boquillas 3, 4, 6, 68, p. 114-117**
- **Colores para glaseado amarillo dorado, naranja, verde vivo, negro y café, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrón de nube volcánica), p. 106**
- **Cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Decoraciones de dinosaurio, p. 130**
- **Mezcla de flujo de color, gel para cordoncillo, p. 108**
- **Palillos de paletas de 20 cm (8"), p. 119**
- **Espigas de madera, p. 156**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Glaseado de flujo de color, p. 101**
- **Palitos de pan**

- Usando el glaseado de flujo de color, patrón de nube volcánica y las instrucciones de flujo de color (p. 101), haga el contorno y el flujo con la boquilla 3. Deje secar.
- Haga 18 palmeras: usando glaseado de mantequilla firme y la boquilla 68, haga las hojas en los extremos de los palitos de pan. Haga extras por si alguna se rompe y deje secar sobre un bloque para artesanía.
- Glasee liso el pastel de dos pisos; coloque la espiga en el lugar donde colocará el volcán. Coloque el pastel de muñequita en el cartón cortado a medida; coloque sobre el pastel y glasee liso. Con la boquilla 6 haga las líneas de lava amarilla y naranja, luego mézclelas juntas con espátula.
- Haga el borde en rosario con la boquilla 4. Con la boquilla 6 haga las "piedras" en gris (alrededor del primer piso) y haga el pasto con la boquilla 3. Coloque las palmeras y los dinosaurios.
- Usando glaseado de flujo de color firme, escriba el mensaje usando la boquilla 3 en la nube y sujete el palito de paleta a la parte de atrás de la nube. Deje secar.
- Antes de servir, ponga el gel para cordoncillo con color sobre la lava. Inserte el palito de paleta con la nube volcánica en el pastel. *14 porciones.*

PASTELITOS PARA CARNIVOROS

- **Molde estándar para pastelitos, p. 163**
- **Boquilla 68, p. 115**
- **Colores para glaseado amarillo dorado, verde vivo, p. 111**
- **Decoraciones glaseados de dinosaurios, p. 124**
- **Chochitos de arcoíris sin igual, p. 124**
- **Papelitos para hornear de dinosaurios (estándar), p. 125**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Palillos de pan**

- Haga las palmeras: Usando glaseado firme de mantequilla y la boquilla 68, haga las hojas en los extremos de los palitos de pan. Deje secar sobre bloque para artesanías.
- Glasee con espátula, agregue los chochitos. Coloque los dinosaurios glaseados y las palmeras. *1 porción cada uno.*

EN EL CARRUSEL

- **Molde de caballo de carrusel, p. 175**
- **Boquillas 1, 1A, 3, 5, 16, 104, 131, 349, p. 114-117**
- **Colores para glaseado rosa, azul cielo, violeta, amarillo limón, p. 111**
- **Pico con muñeca de cara pecosa, p. 132**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Espátula angular de 20 cm (8"), p. 112**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Glaseados de mantequilla y real, p. 92**
- **Palito de dulce**

- Con el glaseado real y la boquilla 131 haga 12 flores sueltas con centros en punto con la boquilla 3. Haga extras por si alguna se rompe y deje secar.
- Glasee liso las áreas de fondo y los lados.
- Con la boquilla 3 haga el contorno del caballo y los detalles; llene el ojo y estribo, alise con dedo metido en maicena. Con la boquilla 16, cubra el caballo con estrellas, bozal, freno y cuello con zigzag y jalando hacia afuera la crin y la cola. Haga un torbellino con la boquilla 16 para el anillo del freno.
- Glasee la blusa de la muñeca, alise con dedo metido en maicena. Haga el contorno del cuello en zigzags con la boquilla 5, mangas de olanes con la boquilla 104. Ponga puntos con la boquilla 1 en las mangas y atrás como botones.
- Coloque el pico con muñeca en el pastel. Haga la figura usando la boquilla 1A como sigue: Arriba de la silla de montar, acumule glaseado desde la cintura y el asiento, con mucha presión, hacia la pierna derecha. Sobrecontornee con una línea de glaseado como contorno de la pierna izquierda. Alise y dé forma con espátula angular. Haga los zapatos en línea y puntos con la boquilla 5. Haga el olán de la falda con la boquilla 104. Haga el moño en la cintura con la boquilla 5. En la falda, haga los puntos del encaje estilo Reina Ana con la boquilla 1 como sigue: Un punto en el centro, luego 6 puntos equidistantes del centro; y aplique puntos al azar en toda la falda. Haga las líneas en el palito de dulce con la boquilla 3, coloque en el pastel (si es necesario, ponga glaseado atrás de la parte superior del palito para que quede paralelo al pastel). Añada las flores de arriba y hojas con la boquilla 349.
- Haga el mensaje en rosario con la boquilla 3. Con la boquilla 1, haga puntos de encaje estilo Reina Ana en los lados del pastel. Para el borde inferior, haga conchas con la boquilla 16, la orilla en olán con la boquilla 104; con la boquilla 3 en rosario. *12 porciones.*

PASTELITOS DE CARRUSEL

- **Molde para pastelitos estándar, p. 163**
- **Boquilla 21, p. 114**
- **Color para glaseado amarillo limón, p. 111**
- **Papelitos para hornear de caballos de carrusel tamaño, estándar, p. 125**
- **Decoraciones de glaseado de caballos de carrusel, p. 124**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Haga estrellas con la boquilla 21 en los pastelitos. Coloque las decoraciones de carrusel.** ***1 porción cada uno.***

CARRUSEL MAGICO

- **Molde de muñeca pequeña, p. 169**
- **Moldes de pétalo de 15, 23, 30 cm (6, 9, 12"), p. 159**
- **Boquillas 2, 3, 4, 32, 102, 103, 225, 349, p. 114-117**
- **Colores para glaseado amarillo limón, azul cielo, rosa, violeta, p. 111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Espigas, p. 156**
- **Placa separadora de 15 cm (6"), p.157**
- **Patas Twist transparentes como cristal de 19 cm (7½") (vea separador de pasteles transparente como cristal) necesita 1 paq., p. 154**
- **Listón para moños al instante Bomboniere!® de 0.8 cm (5/16") (necesita 1 paq. de rosa), círculos de tul Bomboniere!® (necesita 1 paq. de blanco), p. 133**
- **Velas de carrusel (necesita 2 juegos), p. 127**
- **Alambre de florista, Merengue en polvo, p. 108**
- **Glaseados de mantequilla y real, p. 92**
- **Bolas de chicle colores pastel, cinta adhesiva transparente, alfiler, listón para el borde del cartón, 8 paletas de galletas de caballos (vea las instrucciones para tarjetas individuales a continuación, con variaciones)**

- Ensamble el ramillete: Haga 4 moños de tul: rize un círculo de tul en el centro y amarre con alambre de florista. Haga el ramillete de bola de chicle: Corte 15 pedazos alambre de florista de 9 cm (3½") de largo. Haga un agujero en cada bola con un movimiento giratorio usando un alfiler o aguja. Inserte los alambres, retuerza los extremos juntos. Una los moños de tul con los ramilletes de bolas, amarre los extremos con alambre de florista. Deje a un lado.
- Con glaseado real, haga aprox. 120 flores sueltas con la boquilla 225 y centros en punto con la boquilla 2. Haga 8 moños con la boquilla 102 (vea p. 100). Haga extras por si algunos se rompen y deje secar.
- Prepare un pastel de 1 capa de 30 cm (12") y uno de 2 capas de 23 cm (9") para columnas que se insertan y construcción apilada; prepare un pastel de 15 cm (6") de 1 capa y un pastel de muñeca pequeña para construcción apilada.
- Haga 8 paletas de galletas; siga las instrucciones de las "tarjetas individuales" a continuación, usando sólo una galleta en cada palito. Pegue las galletas con glaseado real. Omita los banderines.
- En el piso de 23 cm (9"): Con un palillo, divida cada festón en mitad y marque a 2.5 cm (1") de cada lado. Con la boquilla 2 haga cuerdas sueltas triples entre las marcas, colocando la parte inferior de la cuerda en la marca. Con la boquilla 4 haga los bordes sup. e inferior en rosario. Haga las conchas dobles paradas con la boquilla 32 en el centro de cada festón y en el borde superior. Haga puntos con la boquilla 3. Coloque las flores sueltas y haga las hojas con la boquilla 349.
- En el piso de 30 cm (12"): Haga el borde inferior en concha con la boquilla 32. Con un palillo, divida cada festón en mitad y marque a 2.5 cm (1") de cada lado. Con la boquilla 2 haga cuerdas sueltas entre las marcas. Cubra el área en enrejado con la boquilla 2 (vea p. 103). Entre las marcas, con la boquilla 103 haga los festones de listón y con la boquilla 102 la guirnalda de olán; la orilla en rosario con la boquilla 2. Con la boquilla 4 el borde superior en rosario; con la boquilla 3 en zigzags alrededor del borde inferior de concha.
- En el piso superior: Acumule el glaseado liso en el pastel de muñeca pequeña formado el domo. Usando los puntos de pétalo como guías, divida el domo en 8 partes; marque el área de festones de 2.5 cm (1") entre los puntos de pétalos. Glasee liso alternando colores arriba y los lados, o alise con dedo metido en maicena. Cubra las áreas en enrejado con la boquilla 2. Haga la guirnalda en zigzag con la boquilla 3 entre los puntos de pétalo en los lados, y haga la cuerda suelta de abajo con la boquilla 3. Haga la cuerda suelta en la guirnalda con la boquilla 2. Haga rosarios con la boquilla 3 entre las áreas de enrejado del domo. Haga el borde inferior en rosario con la boquilla 4; con la boquilla 32 haga las conchas paradas y las conchas en los puntos de pétalos. Coloque flores sueltas y haga hojas con la boquilla 349. Arriba haga una roseta en espiral con la boquilla 32 (vea p. 99).
- Para ensamblar: Retire el hilo del listón para moños al instante. Coloque el listón alrededor de los pilares, asegurando con cinta adhesiva. Coloque flores sueltas y haga hojas con la boquilla 349 en la base de los pilares. Coloque el piso de arriba sobre pilares. Coloque las velas y ramillete. Coloque el listón a la orilla del cartón y adorne con moños de listón. Ponga el banderín con nombre (vea abajo). *45 porciones.*

TARJETAS INDIVIDUALES DE CARRUSEL

- **Cortagalletas de perímetro de unicornio, p. 121**
- **Boquillas 1, 3, 13, p. 114**
- **Colores para glaseado rosa, violeta, p. 111**
- **Palillos de paleta de 20 cm (8"), p. 119**
- **Papel pergamino, p. 167**
- **Listón de moño al instante Bomboniere!®, 0.5 cm (3/16") rosa (necesita 1 paq.), p. 133**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Receta de masa para galletas, p. 94**
- **Bolas de chicle colores pastel, cinta adhesiva transparente, cuchillo filoso o cuchillo artesanal.**

- Corte 2 galletas de masa para galletas para cada tarjeta individual. Recorte los cuernos del unicornio. Hornee y deje enfriar.
- Corte los palitos de paleta a 15 cm (6") de largo. Retire el hilo del listón de moño al instante y coloque alrededor de los palitos. Pegue los extremos con cinta adhesiva. Con el cuchillo, haga un agujero en la bola de chicle y coloque en el palito de paleta. Corte un banderín de 6.2 cm (2½") de largo x 3 cm (1¼") de alto de papel pergamino; pegue al palito con cinta adhesiva. Imprima el mensaje con la boquilla 1. Deje a un lado.
- Decore la mitad de las galletas. Use la boquilla 3 para: contornos, bozales en zigzag, crin, cola, silla y estribo. Cubra el caballo y silla en estrellas con la boquilla 13. Haga el ojo en punto con la boquilla 3.
- Glasee la galleta no decorada, coloque el palito en el centro y una en sandwich con la galleta decorada.

1 porción cada uno.

¡Carrusel!

Reunión de té

VEN A NUESTRA REUNION DE TE

- **Molde redondo de 18 cm (7"), p. 162**
- **Molde de pastelillos estándar de 12 tazas, p. 163**
- **Boquillas 1, 2, 2A, 3, 4, 6, 12, 13, 16, 104, p. 114-117**
- **Colores para glaseado amarillo limón, pétalo de rosa, azul flor de maíz, café, negro, cobre, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrón de respaldo de silla), p. 106**
- **Cartones para pastel, p. 168**
- **Juego para dividir pasteles, p. 110**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Piqueta de muñeca con cara pecosa (necesita 2), p. 131**
- **Sombrero de encaje Bombonierel® (necesita 2), p. 135**
- **Pasta de azúcar extendida lista para usar (necesita 2 paq.), p. 108**
- **Glaseado real, p. 92**
- **Vasos de hule espuma de 175 ó 200 ml (6 ó 7 fl.oz.) (necesita 4), espiga de 1 cm (⅜"), galleta de sandwich de 5 cm (2"), espagueti crudo, recorte de listón, papel encerado**

* **También puede hacer 1½ recetas de pasta de azúcar extendida, p. 92**

Nota: ¿Necesita más porciones? Esta reunión de té que se puede hacer con anticipación se puede colocar arriba de pasteles más grandes. Cualquier pastel redondo de 35.5 ó 40 cm (14 ó 16") quedará bien.

- Con los vasos de hule espuma y el patrón de respaldo de silla, corte 8 respaldos de silla (2 de cada vaso). Deje a un lado.
- Reserve un poco de la pasta de azúcar sin color para los platos y el pastel de cumpleaños. Prepare y glasee 8 pastelitos (parte plana hacia arriba, sin papelitos) y 1 pastel de 1 capa de 18 cm (7"); cubra con pasta de azúcar extendida (vea p. 92). Cada pastelito usa un círculo de pasta de azúcar de aprox. 12 cm (4¾") de diám.; el pastel redondo de 1 capa usa un círculo de pasta de azúcar de aprox. 30-33 cm (12-13") de diám. Cubra los respaldos de las sillas con pasta de azúcar, coloque sobre los pastelitos y presione juntos para unir. Con glaseado real, haga el borde de las sillas en rosario con la boquilla 1. Con el juego para dividir pasteles, marque con puntos alrededor del pastel a 1.2 cm (½") en 12 partes. Con glaseado real, haga cuerdas sueltas con la boquilla 2 entre las marcas divisoras. Cubra la parte de arriba del pastel y los lados hasta las cuerdas en encaje cornelli con la boquilla 2; agregue rosario con la boquilla 1 en las cuerdas y en el borde inferior.
- Con glaseado real, haga las siguientes figuras (vea p. 102): Animales de peluche y muñeca de trapo con las boquillas 1, 2, 2A, 3, 6 y 12; las niñas de la reunión de té en las sillas con las boquillas 2, 2A, 3, 4, 6, 16, 104 y las piquetas de muñeca.
- Con la pasta de azúcar sin color reservada, corte un círculo de 7 cm (2¾") de diám. para el plato. Cubra la galleta de sandwich con pasta de azúcar y coloque en el plato pegando con un punto de glaseado. Con el extremo grande abierto de la boquilla 2A, corte 16 círculos para las tazas y platos. Haga 8 tazas formando los círculos de pasta de azúcar sobre el extremo de la espiga de 1 cm (⅜"). Coloque las tazas sobre los platos y peque con punto de glaseado. Con la boquilla 1 haga el borde de las tazas y platos y agregue cuerdas al pastel de la reunión. Con la boquilla 13, haga el borde inferior en conchas y estrellas en la parte de arriba del pastel. Con la boquilla 4 y los pedazos de espagueti crudo haga las velas (vea p. 102). Inserte las velas en el pastel de la reunión y haga puntos hacia afuera con la boquilla 2 en cada vela como llama.
- Ponga la mesa, arregle las sillas y los invitados. *7 porciones del pastel, 1 porción cada "silla".*

CONFORTABLE CASA DE CAMPO

- **Molde de casa festiva, p. 181**
- **Molde de mini-barra de pan, p. 165**
- **Boquillas 1, 2, 44, 57, 124, 225, 233, 349, p. 114-117**
- **Juego de 4 colores pastel para glaseado, colores para glaseado azul flor de maíz, verde sauce, durazno crema, pétalo de rosa, amarillo limón, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrón de puerta y ventana), p. 106**
- **Juego de velas de muñecas lindas, p. 127**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado real, mantequilla, p. 92**
- **Mini-malvaviscos*, listón**

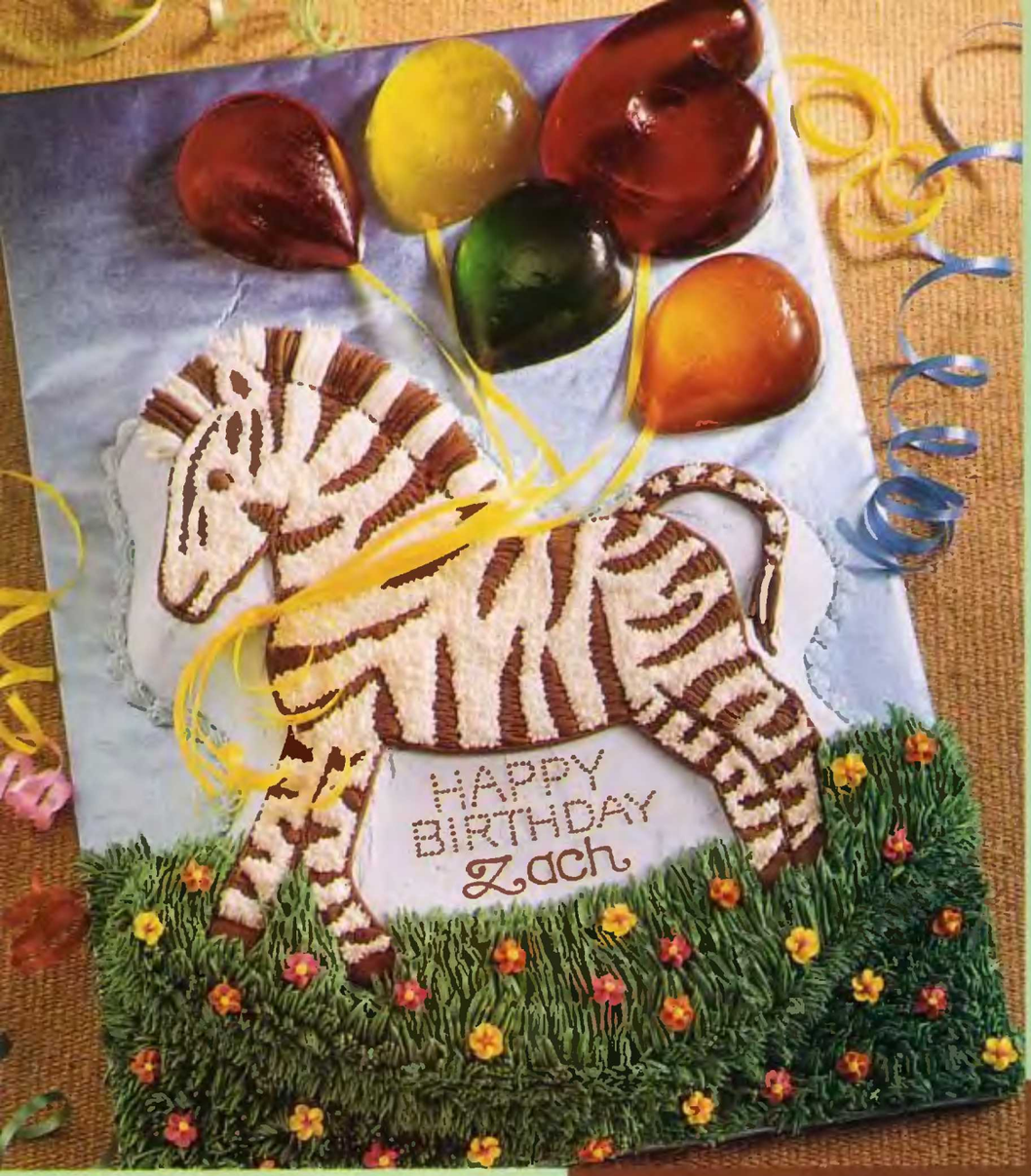
* Es mejor que los malvaviscos estén firmes; para obtener el resultado deseado deje los malvaviscos descubiertos toda la noche.

- Con glaseado real, haga aprox. 150 flores sueltas (50 de cada color rosado/durazno/amarillo) con la boquilla 225 con centros con la boquilla 2. Deje secar.
- Con su receta favorita de panqué o cualquier receta de pastel de textura firme, hornee la casa y 3 mini-barras. Deje enfriar. Sobreponga 2 mini-barras; recorte la 3a. barra en diagonal para formar el techo inclinado. Recorte el pastel de casa en la parte inferior para que se pare en el cartón para pastel: recorte los aleros del lado izquierdo parejos con la casa. Pegue las "casas" en el cartón para pastel con glaseado.
- Glasee liso los pasteles. Con palillo marque el patrón de puerta y ventana arriba del pastel. Haga enrejado con la boquilla 2 (vea p. 102) para las ventanas. En banda con la boquilla 57 haga los marcos de las ventanas, contraventanas y cajas de flores.
- Con la boquilla 57 haga el contorno de la puerta y haga el corazón en la puerta. Haga corazones pequeños en rosario en las contraventanas y perilla de la puerta con la boquilla 2.
- Al azar haga el efecto de ladrillo en la casa con la boquilla 44. Haga el techo en olán con la boquilla 124; adorne la orilla con la boquilla 57.
- Glasee lisa el área de pasto con espátula. Haga el efecto de ladrillo en la acera con la boquilla 44. Coloque los mini-malvaviscos en la acera y frente a la casa para formar la orilla. Cubra los malvaviscos con pasto hacia afuera con la boquilla 233.
- Coloque las flores sueltas en las cajas de flores, agregue hojas con la boquilla 349. Coloque flores alrededor de la orilla del cartón.
- Haga los banderines con la boquilla 44 en las velas de las niñas paradas. Escriba los mensajes con la boquilla 1. Coloque todas las velas. Pegue el listón a la orilla del cartón. *12 porciones.*

FLORISTA

- **Molde de pirata pequeño, p. 173**
- **Boquillas 1, 2, 2A, 3, 4, 8, 14, 15, 16, 47, 65, 102, 104, 349, 352, p. 114-117**
- **Colores para glaseado cobre, verde sauce, café, amarillo dorado, pétalo de rosa, azul flor de maíz, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrón de florista, alfabeto), p. 106**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Juego de pinceles para decorar, p. 110**
- **Clavo para flores No. 9, Juego formadores de flores, p. 109**
- **Glaseado de mantequilla, real, p. 92**

- Use glaseado real para todas las flores. Haga 4 flores de girasol con la boquilla 65 con centros en estrella con la boquilla 14 (vea p. 101). Haga 10 margaritas con la boquilla 102 con centros con la boquilla 4 (vea p. 100). Haga extras por si algunas se rompen y deje secar.
- Glasee liso arriba y los lados del pastel. Con palillo, marque el patrón de la florista arriba del pastel. Haga el contorno de los brazos y piernas en cuerda con la boquilla 3.
- Con la boquilla 2A haga la cara, cuello, brazos, manos y pies; alise con dedo metido en maicena. Haga los dedos de los pies con la boquilla 8, con la boquilla 47 haga el lado y con la boquilla 8 las correas.
- Con la boquilla 1, haga el contorno de los ojos, haga la boca, nariz, cejas y pestañas. Con la boquilla 4 en punto haga los centros de los ojos con la boquilla 2 las luces de los ojos. Combine los colores cobre y pétalo de rosa y pinte las áreas de sombras alrededor de los ojos, labios, nariz y mejillas con pincel, mezclando el color en el glaseado. Haga tiras una tras otra con la boquilla 8 para el pelo.
- Haga la canasta: Con la boquilla 15 haga cestería y agarraderas de cuerda. Cubra el sombrero y vestido en estrellas con la boquilla 16; haga olán con la boquilla 104. Con la boquilla 3, haga cuadros alternados en los olanes, forme el patrón cuadrado con dedo metido en maicena.
- Haga el borde inferior en rosario con la boquilla 8. Coloque las flores en el pastel. Haga hojas con la boquilla 349 en las margaritas y con la boquilla 352 en los girasoles. Usando el patrón, haga el nombre con la boquilla 3. Con la boquilla 2 haga cuerdas de pequeñas margaritas con centros en punto. *12 porciones.*



UN CUMPLEAÑOS QUE VALE SUS RAYAS

- **Molde de caballo mecedor, p. 170**
- **Juego de moldes de números, p. 171**
- **Molde de mini-globos, p. 172**
- **Boquillas 3, 4, 16, 225, 233, p. 114-117**
- **Colores para glaseado azul cielo, verde vivo, naranja, café, amarillo limón, rosado, p. 111**
- **Cartones para pastel (necesita 2 cartones de 33 x 48 cm (13 x 19")**
- **Papel aluminio Fanci-Foil azul, p. 168**
- **Libro de patrones '95 (patrón de cebra), p. 106**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Gelatina de limón (1 paq. de 170 g (6 oz), listón rizado amarillo**

- Con glaseado de mantequilla firme haga 33 flores sueltas (11 de cada color amarillo, naranja y rosado) con la boquilla 225 y centros con la boquilla 3. Coloque en congelador hasta antes de usar.
- Siga las instrucciones para moldear en la caja de gelatina. Use unas gotas de color en pasta para pintar los globos y número en los tonos deseados. Vacíe ½ taza de gelatina en cada globo y 1 taza en el molde de número. Refrigere hasta que estén firmes (por lo menos 2 horas).
- Coloque el pastel cerca de la orilla inferior del cartón para pastel. Glasee liso el pastel y los lados. Marque el patrón de cebra con palillo. Haga el contorno de la cebra en cuerda con la boquilla 3. Haga puntos con la boquilla 4 para ojo, dentro de la oreja y pezuñas (aplane con dedo metido en maicena).
- Haga las rayas de la cebra en café en zigzag con la boquilla 4, llene las áreas blancas en estrellas con la boquilla 16. Haga rayas hacia afuera con la boquilla 4 para melena y punta de cola.
- Haga el pasto hacia afuera con la boquilla 233, continúe hasta la orilla del cartón para pastel. Haga el borde inferior en estrella con la boquilla 16.
- Coloque las flores sueltas. Con la boquilla 3 escriba el mensaje en punto y escriba el nombre.
- Coloque el listón en el pastel, con nudo sobre el cuello de la cebra y dónde irán los globos. Coloque los globos en los extremos del listón. *12 porciones.*

¡FIEBRE DE JUNGLA!

- **Molde redondo de dos pisos, p. 170**
- **Boquillas 2, 3, 57, 66, 67, 225, 233, p. 114-117**
- **Colores para glaseado café, naranja, rosado, verde hoja, verde vivo, amarillo limón, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrón de alfabeto de bambú), p. 106**
- **Juego de 26 pzas. de latas de A a Z para niños, p. 122**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Velas neón jumbo de celebración (necesita 1 paq.), p. 126**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla y real, p. 92**
- **Receta de masa para galletas, p. 94**
- **Azúcar morena**

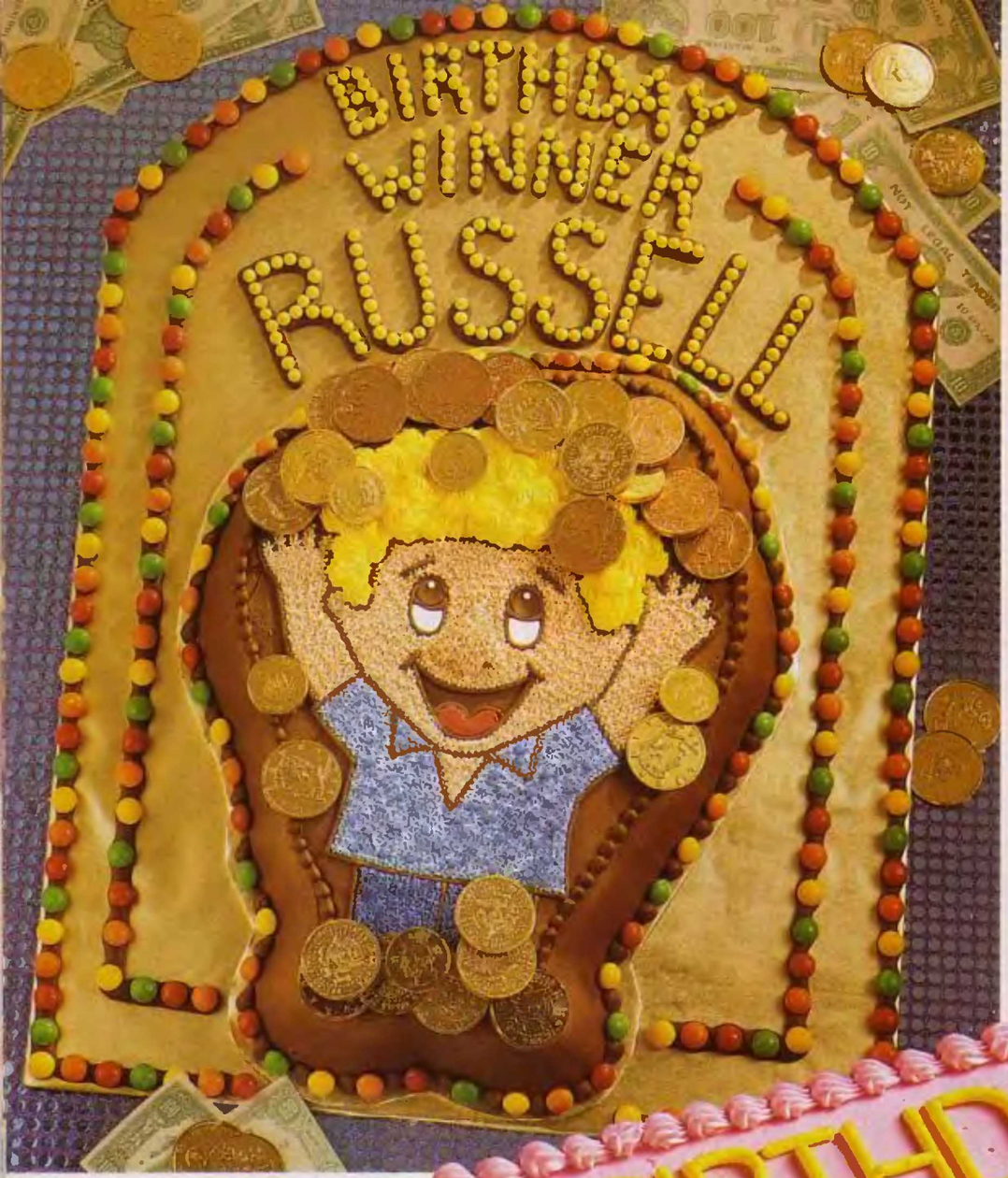
- Con el glaseado real, haga 60 flores sueltas (20 de cada color rosado, naranja, amarillo) con la boquilla 225 y centros con la boquilla 3. Deje secar.
- Con la masa para galletas corte 9 elefantes, 9 leones y 8 cebras. Hornee y deje enfriar. Con glaseado de mantequilla, haga el contorno de las galletas en cuerda con la boquilla 3. Llene con la boquilla 3; alise con dedo metido en maicena. Haga las características faciales con la boquilla 2.
- Glasee liso el pastel. Trace el patrón de alfabeto de bambú con un palillo; imprima con la boquilla 57. Haga las hojas de helecho con la boquilla 67; pasto hacia afuera con la boquilla 233. Coloque las galletas.
- Coloque las flores sueltas; haga hojas con boquilla 66. Coloque las velas y rocíe ambos pisos con azúcar. *12 porciones.*

¡EL REY DE LA SELVA!

- **Molde de león de la selva, p. 170**
- **Boquillas 3, 16, 21, p. 114-117**
- **Colores para glaseado amarillo dorado, café, p. 111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Espagueti crudo**
- Rompa el espagueti en pedazos de 5, 8 y 10 cm (2, 3 y 4") para los bigotes. Cubra con glaseado de mantequilla usando la boquilla 3 (vea p. 102).
- Con boquilla 3, haga los contornos en cuerda y haga la nariz y los ojos. Cubra la cara y orejas en estrellas con boquilla 16.
- Haga la melena en estrellas hacia afuera con la boquilla 21. Meta los bigotes en el pastel. *12 porciones.*

¡ERES EL MEJOR PLATANO!

- **Molde de ratoncito, p. 170**
- **Boquillas 2, 4, 6, 16, 21, p. 114-117**
- **Colores para glaseado verde hoja, amarillo limón, café, rojo navidad, rosa, naranja, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrón de mono), p. 106**
- **Juego de pinceles para decorar, p. 112**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Gorro de fiesta**
- Glasee liso el fondo y los lados del pastel. Marque el patrón del mono con palillo.
- Haga el contorno del cuerpo y características faciales en cuerda con la boquilla 4. Cubra la cara y "mini-pastel" que sostiene el mono con estrellas con la boquilla 16.
- Haga los ojos y la boca con la boquilla 4 y la nariz con la boquilla 6. Cubra el cuerpo del mono, orejas y cola en estrellas con la boquilla 16.
- Haga la guirnalda con olán y los rosarios con la boquilla 2 en el mini-pastel.
- Haga puntos de confeti y serpentinas en la parte de arriba del pastel y los lados con la boquilla 2. Con la boquilla 6 haga los plátanos, pinte los extremos con colorante para alimentos café. Puede usar la boquilla 2 para los puntos cafés en los plátanos.
- Con la boquilla 4, haga la llama en la "velas de plátano" en el mini-pastel. Haga el borde en estrellas con la boquilla 21. Coloque el gorro de fiesta. *12 porciones.*

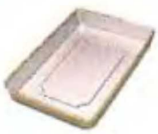


¡APOSTANDO DIVERSION DE CUMPLEAÑOS!

- **Molde de duende, p. 172**
- **Boquillas 3, 4, 5, 6, 8, 16, 18, p. 114-117**
- **Colores para glaseado cobre, azul real, amarillo limón, café, rojo-rojo, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrón de ganador), p. 106**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fancl-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Monedas de chocolate cubiertas con papel aluminio, puntos cubiertos de dulce, mini-dulces redondos**

- Prepare el cartón posterior: Corte un cartón para pastel de 56 cm (22") de largo x 42 cm (16½") de ancho. Redondee las esquinas. Forre con el papel aluminio Fancl-Foil y deje a un lado.
- Coloque el pastel en otro cartón forrado. Glasee liso arriba y los lados.
- Marque el patrón de ganador en el pastel. Haga el contorno usando la boquilla 4 y haga los ojos y la boca. Cubra la cara, manos, camisa y pantalones en estrellas con la boquilla 16 (sobrecontornee la nariz para dar dimensión). Haga puntos con la boquilla 3 en la camisa. Haga rosetas con la boquilla 18 para el pelo.
- Haga los bordes superior con la boquilla 6 e inferior con la boquilla 8 en rosario. Agregue los puntos de dulce alternando con las cuentas de rosario del borde inferior. Coloque las monedas de chocolate arriba del pastel.
- Coloque el pastel en el cartón posterior. Escriba el mensaje con la boquilla 5. Haga los bordes en cuerda con la boquilla 8. Coloque los dulces. *12 porciones.*

ESE ES EL BOLETO



- **Molde rectangular de 23 x 33 cm (9 x 13"), p. 158, 162**
- **Boquillas 1, 3, 5, 18, 21, p. 114-117**
- **Colores para glaseado amarillo limón, rosa, negro, p. 111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Papel pergamino, p. 167**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**

- Glasee liso el pastel de 1 capa.
- Corte orillas dentadas al azar en papel pergamino para crear el efecto "raspado" debajo de los números. Coloque el papel pergamino sobre el pastel. Haga los números con las boquillas 3 y 5 y con la boquilla 1 haga las cantidades de dólares y el mensaje en el pergamino. Glasee unos lugares al azar sobre el pergamino con una espátula para aumentar el efecto "raspado".
- Escriba los mensajes con la boquilla 5. Agregue confeti con la boquilla 3.
- Haga el borde superior en conchas con la boquilla 18; borde inferior en conchas con la boquilla 21. Retire el pergamino antes de servir. *14 porciones.*

CRUCERO DE LA SUERTE

- **Molde de barra larga, Molde de mini-barras de pan, p. 165**
- **Boquillas 2, 3, 6, p.114**
- **Colores para glaseado rojo navidad, amarillo dorado, p. 111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Palitos para paletas de 10 cm (4"), p. 119**
- **Espigas de plástico, p. 156**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Barandilla formal (necesita 2 pqs.), p. 151**
- **Glaseados de mantequilla, real, p. 92**
- **Adornos de dulce: mini-mentas, anillos, goma de mascar en tira, mini-puntos; bolas de algodón**

- Corte una espiga de plástico a 8 cm (3") de largo para la rueda de paletas. Péguele 8 tiras de chicle con glaseado real. Deje secar.
- Hornee 2 pasteles en mini-barra y un pastel en barra grande. Rebane una sección de 2.5 cm (1") a lo largo del pastel en barra larga, deje a un lado. Corte 5 cartones para pastel: 3 de 51 x 18 cm (20 x 7"), (redondee las esquinas de ambos extremos); 1 de 43.2 x 15 cm (17 x 6"), (redondee las esquinas de ambos extremos); y 1 de 19 x 3.2 cm (7½ x 1¼"). Forre los cartones más grandes juntos y los otros por separado con papel aluminio Fanci-Foil; glasee el cartón de 43.2 x 15 cm (17 x 6") a 2.5 cm (1") de la orilla y el cartón de 19 x 3.2 cm (7½ x 1¼") completamente con glaseado de mantequilla.
- Ensamble el bote con glaseado de mantequilla: Coloque el pastel de barra larga en los cartones de 51 x 18 cm (20 x 7") y glasee liso. Coloque la tira de 2.5 cm (1") de alto sobre el cartón de 43.2 x 15 cm (17 x 6") glaseada y glasee liso el pastel; coloque sobre el pastel de barra larga. Coloque 2 mini-barras en línea sobre el cartón cortado a la medida; glasee lisos las mini-barras y coloque arriba del pastel.
- Coloque los anillos de dulce y los mini-puntos como ventanas en los lados de los pasteles, pegando con puntos de glaseado si es necesario. Con la boquilla 3, haga torbellinos, volutas, flores de lis y puntos para adornar los lados de los pasteles. Con la boquilla 3 haga rosario en las esquinas verticales del pastel; haga los bordes inferior y superior en rosario con la boquilla 6 en todos los niveles.
- Coloque los postes usando puntos con la boquilla 6 y mini-mentas. Pegue con puntos de glaseado la barandilla formal al cartón. Con glaseado real y la boquilla 2, haga cuerdas sueltas entre los postes, entre las barandillas y postes y desde los postes hasta el extremo del bote.
- Corte 2 espigas, de 18 cm (7") de largo para los tiros de las chimeneas; cubra con papel aluminio Fanci-Foil. Inserte los tiros de chimenea en el pastel, haga las orillas de las bases en rosario con la boquilla 3. Agregue las bolas de algodón como humo.
- Pegue los puntos de mini-dulce al letrero de 19 x 3.2 cm (7½ x 1¼") con glaseado de mantequilla. Escriba el mensaje con la boquilla 2. Inserte los palitos de paleta en el pastel desde arriba del pastel como soporte. Coloque el letrero, asegurando con puntos de glaseado. Coloque la rueda de paletas. *20 porciones.*

¡HAZ UN DESEO, HAZ UNA CANASTA!

- **Molde de concha, p. 163**
- **Molde de pan pequeño, p. 165**
- **Juego de moldes de pelotas deportivas, p. 173**
- **Boquillas 2A, 4, 6, 16, 363, p. 114-117**
- **Colores para glaseado amarillo dorado, rojo navidad, terracota, negro, p. 111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- Coloque dos pasteles del molde de pan pequeño en la base del pastel de concha sobre un cartón para pastel cortado a la medida; glasee liso la parte de arriba y los lados.
- Coloque una mitad del pastel de pelota deportiva en un círculo para pastel cortado a la medida. Divida la pelota en cuatro y haga las líneas en cuerdas negras con la boquilla 4. Coloque sobre el pastel de concha.
- Marque el tablero de básketbol en el pastel de 16.5 cm (6½") de ancho y 12.7 cm (5") de alto. Haga el contorno en rosario con la boquilla 6. Llene la pelota en estrellas con la boquilla 16. Haga el "aro" en cuerda con la boquilla 2A cruzando el centro de la pelota, alineando con la parte inferior del tablero de básketbol; haga la red con la boquilla 363 (vea p. 102).
- Escriba el mensaje con la boquilla 4. Haga los bordes sup. e inf. en rosario con la boquilla 6. *20 porciones.*

BOLETOS

- **Decoraciones de glaseado de básketbol, p. 125**
- **Cinta adhesiva por los dos lados, papel**
- Corte las tarjetas de lugares individuales de aprox. 13.3 x 4.7 cm (5¼ x 1⅞"); corte una muesca en cada extremo. Escriba las líneas y los nombres. Pegue con la cinta adhesiva las decoraciones de glaseado.

PASTELITOS DE 3 PUNTOS

- **Molde de pastelitos estándar de 6 tazas, p. 163**
- **Boquilla 2D, p. 114-117**
- **Color para glaseado naranja, p. 111**
- **Papelitos de básketbol para hornear pastelitos (tamaño estándar), p. 126**
- **Decoraciones de glaseado de básketbol, p. 125**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- Glasee los pastelitos en movimiento circular con la boquilla 2D. Coloque las decoraciones de glaseado de básketbol. *1 porción cada uno.*

¡CANASTA SEGURA!

- **Molde de mini-pelota, p. 173**
- **Boquillas 4, 16, p. 114-117**
- **Colores para glaseado negro, terracota, p. 111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- Divida el pastel en cuatro. Haga las líneas en cuerdas con la boquilla 4, llene en estrellas con la boquilla 16. *1 porción cada uno.*

DESEOS EN LA CANCHA

- **Molde rectangular de 23x33 cm (9x13"), p. 158, 160-162**
- **Boquillas 1, 1D, 3, 7, 12, 16, 18, p. 114-117**
- **Colores para glaseado amarillo dorado, rojo navidad, café*, cobre, negro, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrón de cancha de básketbol), p. 106**
- **Jugador de básketbol, p. 132**
- **Juego de 6 pzas. para cortar galletas redondas, p. 121**
- **Juego de velas de básketbol, p. 126**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**

*Puede usarse mantequilla de chocolate

- Glasee liso los lados y la parte superior del pastel.
- Con un palillo marque el patrón de la cancha de básketbol arriba del pastel; imprima círculos usando el cortagalletas más pequeño. Marche a 3.8 cm (1½") de las orillas largas del pastel y glasee liso. Haga una banda a 1.2 cm (1") de la orilla del pastel con la boquilla 1D. Haga los contornos y el mensaje con la boquilla 3.
- Haga los espectadores: Usando la boquilla 12 para grandes y la 7 para más pequeños haga una bola para la cabeza, aplane con dedo metido en maicena. Haga las características faciales y el pelo en puntos y cuerdas con la boquilla 1.
- Haga los bordes en concha, el superior con la boquilla 18 y el inferior con la boquilla 16. Coloque el jugador y las velas. *14 porciones.*

ADMIT ONE
SEAT
BILL
HAPPY BIRTHDAY
ADAM
ADMIT ONE
BEN
ADMIT ONE
ADMIT ONE
SEAT
RYAN

¡ENTRENADOR BUGS BUNNY!

- Molde de Bugs Bunny, p. 187
- Boquillas 2, 3, 4, 16, 21, p. 114-117
- Colores para glaseado rojo navidad, azul real, verde vivo, amarillo limón, negro, terracota, durazno crema, p. 111
- Libro de patrones '95 (patrón de gorro de béisbol), p. 106
- Decoraciones de glaseado de Sylvester y Tweety, p. 187
- Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168
- Glaseado de mantequilla, p. 92

- Glasee el pastel liso entre las orejas y los lados. Con palillo, marque el patrón del gorro de béisbol en el pastel. Glasee dentro de las orejas liso con espátula. Haga el contorno de las características faciales, gorro y orejas en cuerda con la boquilla 3. Llene la boca, lengua, ojos y dientes con la boquilla 4; alise con dedo metido en maicena. Llene las orejas, cara y gorro en estrellas con la boquilla 16. Haga los bigotes y mensaje con la boquilla 3.
- Haga la serpentina y puntos con la boquilla 2 en los lados del pastel. Haga el borde inferior en conchas con la boquilla 21.
- Coloque las decoraciones de Tweety en el gorro. *12 porciones.*

DESFILE DE CARICATURAS LOONEY TUNES

- Molde de media luna de 46 cm (18"), p. 158
- Molde para mini-barra de pan, p. 165
- Boquillas 3, 5, 17, 21, p. 114
- Clavo para flores No. 9, p. 109
- Colores para glaseado rojo navidad, azul real, verde vivo, naranja, amarillo limón, p. 111
- Libro de patrones '95 (patron de puertas y ventana), p. 106
- Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168
- Palitos de paleta de 10 cm (4") (necesita 2), p. 119
- Pescador de final del muelle, p. 132
- Piqueta para mensajes de pastel, p. 132
- Juego de velas Looney Tunes, p. 187
- Glaseado de mantequilla, p. 92
- Galletas redondas de sandwich de chocolate

- Glasee el pastel liso con una espátula. Coloque 4 mini-barras arriba del pastel para formar la cama posterior del camión. Con el patrón corte 2 puertas de cartoncillo, cubra con papel aluminio y coloque frente a los mini-pasteles. Corte otra mini-barra en ángulo para formar el frente del carro; coloque otra mini-barra arriba de la cama posterior del camión.
- Inserte el clavo para flores en la cabina del camión como volante. Con un cuchillo de artesanía, corte la caña de pescar y cuchillo del pescador. Retire las patas del muelle. Coloque el pescador en la cabina del camión.
- Corte el patrón de ventana de cartoncillo y cubra con papel aluminio. Corte los palitos de paleta a 8 cm (3") y pegue con cinta adhesiva a cada lado del parabrisas. Coloque el parabrisas en el pastel.
- Glasee liso el frente de la cabina del camión. Cubra el resto del camión en estrellas con la boquilla 21. Coloque las ruedas de galletas. Haga guirnalda hacia afuera con la boquilla 3 alrededor del camión, parabrisas y cama posterior. Haga líneas hacia afuera con la boquilla 3 en el centro de las ruedas. *Continúa en la p. 27.*

LOONEY TUNES, personajes, nombres y todo indicio relacionado, son marcas comerciales de Warner Bros. Inc. 1994

- Haga 8 marcas de guirnalda de 10 cm (4") en el frente del pastel; 5 marcas de guirnalda de 10 cm (4") en la parte posterior del pastel.Haga la guirnalda en zigzag con la boquilla 17 en cada marca alrededor del pastel. Haga cuerda con la boquilla 3 arriba de la guirnalda. Con la boquilla 17, haga el borde superior en concha y el inferior en rosetas. Haga puntos con la boquilla 3 en los centros de las rosetas. Haga líneas hacia afuera con la boquilla 3 en cada marca divisoria.
- Con la boquilla 3, imprima el mensaje en la piqueta y mini-pastel, con la boquilla 5 en el pastel. Coloque la piqueta y las velas. *30 porciones.*

¡DE CERCA!

- **Mini-molde de Sylvester y Tweety, p. 187**
- **Boquillas 3, 8, 16, p. 114**
- **Colores para glaseado negro, amarillo limón, azul flor de maíz, rojo-rojo, p. 111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Trenzas de regaliz negro**
- Corte los cartones para pastel en cuadros de 12.7 x 12.7 cm (5 x 5"); cubra con papel aluminio.
- Hornee y deje enfriar los pasteles. Coloque en los cartones.
- Para Sylvester: Glasee liso la parte interior de las orejas y el blanco de los ojos. Haga el contorno de las características faciales en cuerda con la boquilla 3. Cubra en estrellas con la boquilla 16. Haga la nariz con la boquilla 8; alise con dedo metido en maicena. Con la boquilla 3 haga los ojos y los bigotes en cuerda.
- Para Tweety: Glasee liso el blanco de los ojos. Haga el contorno de las características faciales en cuerda con la boquilla 3. Cubra en estrellas con la boquilla 16. Con la boquilla 3 llene las áreas azules y negras de los ojos. Con la boquilla 3 haga el pico y las pestañas en cuerda.
- Corte el regaliz a 12.7 cm (5") de largo y coloque sobre los cartones como borde. Pegue con un poco de glaseado. *1 porción cada uno.*

¡RAMILLETE LOONEY!

- **Molde para dulce Looney Tunes, p. 187**
- **Candy Melts™; mezcla color pastel, amarillo, cocoa clara, cocoa oscura, naranja, verde, rojo, blanco (1 bolsa de cada uno), p. 118**
- **Alambre de florista, p. 108**
- **Palitos para paleta de 20 cm (8"), p. 119**
- **Vasito Looney Tunes, papel mylar, bloque de artesanía (cortado a que quede dentro del vasito), listón rizado**

™marca de revestimiento de confitería

- Envuelva el bloque de artesanía con un pedazo grande de papel mylar y coloque en el vasito.
- Haga en molde una variedad de dulces en los palitos de paletas. Para cada paleta, corte 2 cuadros de 10 cm (4") de papel mylar. Sobreponga el papel, haga agujero en el centro y ponga el palito a través de agujero. Reúna el papel inferior hacia el palito y envuelva con alambre de florista. Rize largos de listón, sujete a las orillas del alambre de florista. Meta los extremos de los palitos y los alambres con listón en el bloque de artesanía para el arreglo. Arrugue el papel o esponje hacia afuera según sea necesario para una apariencia más llena.

PASTELITOS DE CARICATURAS

- **Molde de pastelitos estándar, p. 163**
- **Juego para cortar galletas en estrella (usa la más pequeña), p. 121**
- **Colores para glaseado amarillo limón, naranja, verde vivo, rojo navidad, p. 111**
- **Papelitos para hornear pastelitos estándar de Looney Tunes, p. 187**
- **Decoraciones de glaseado Sylvester y Tweety, p. 187**
- **Decoraciones de confeti de regaliz, p. 124**
- **Receta de masa para galletas, p. 94**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- Corte las galletas con la masa coloreada con la estrella más pequeña. Hornee y deje enfriar.
- Glasee liso los pastelitos con espátula. Rocíe el confeti de regaliz alrededor del borde.
- Coloque las decoraciones de glaseado a las galletas con glaseado y coloque en los pastelitos. *1 porción cada uno.*

LOONEY TUNES, personajes, nombres y todo indicio relacionado, son marcas comerciales de Warner Bros. Inc. 1994

PERFECCION EN PERLAS

- **Moldes redondos de 15, 20, 30, 40 cm (6, 8, 12, 16"), p. 158-162**
- **Boquillas 1, 1A, 3, 7, 16, 32, 104, 789, p. 114-117**
- **Libro de patrones '95 (Patrón de línea curva de perlas), p. 106**
- **Adorno de hojas de perlas, p. 141**
- **Figura de la quinceañera, p. 143**
- **Base con apariencia de cristal, p. 147**
- **Placa de 25 cm (10") del juego para pastel con apariencia de cristal, patas twist de 23 cm (9") (necesita 4), p. 154**
- **Alambre de florista, p. 108**
- **Tiras de perlas*, 4 mm (necesita 4 paq.); 6 mm (necesita 2 paq.), p. 151**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Juego para dividir pasteles, juego de 15 pzas. de patrones para decorar que se colocan a presión, p. 110**
- **Espigas, p. 156**
- **Círculos de tul Bomboniere!®, rosa (necesita 1 paq.), p. 133**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Glaseados de mantequilla, real, p. 92**
- **Pistola para pegamento en caliente**

* Quite las tiras de perlas antes de cortar y servir.

- Corte 36 largos de 12.7 cm (5") de perlas de 4mm. Con el glaseado real y una pieza pequeña de volutas del juego de patrones que se coloca a presión, haga 36 volutas con la boquilla 7. Coloque las tiras cortadas de perlas en las volutas de glaseado. Haga extras por si algunas se rompen y deje secar.
- Prepare el pastel de 15 cm (6") de 1 capa y los pasteles de 20, 30 y 40 cm (8, 12 y 16") de 2 capas para construcción de inserción de patas y apilada. Con el juego para dividir pasteles, marque el pastel de 40 cm (16") en 20 partes a 5 cm (2") abajo de la orilla superior para la guirnalda. Marque el patrón de la línea curva de perlas en los lados de los pasteles de 20 y 30 cm (8 y 12"), repitiendo el patrón alrededor de los pasteles.
- **Para el pastel de 40 cm (16"):** Haga el borde inferior con la boquilla 1A, agregue la banda inclinada lisa con la boquilla 789. Haga líneas verticales en aros con la boquilla 3 sobre la banda; cubra con perlas de 6mm. Haga guirnalda de olán con la boquilla 104 entre las marcas de división en los lados. Agregue guirnalda en zigzag con la boquilla 16, coloque las perlas de 6 mm en la parte superior. Cubra la parte de arriba del pastel con encaje cornelli con la boquilla 1. Imprima una voluta pequeña alrededor del pastel en los puntos de guirnalda. Con la boquilla 16, haga el contorno y las rosetas.
- **Para el pastel de 30 cm (12"):** Haga el contorno de la línea curva con la boquilla 7 y agregue tiras de perla de 6mm. Con la boquilla 3, haga cuerdas sueltas triples de aprox. 5.6 cm (2¼") de ancho y 3.2 c (1¼") de profundo arriba de la línea curva más baja; haga dos cuerdas sueltas dobles de aprox 3.8 cm (1½") de ancho y 2 cm (¾") de profundo arriba de la línea curva más alta. Agregue puntos con la boquilla 3 en los puntos de las cuerdas. Cubra el área inferior de la línea curva y la parte de arriba del pastel incluyendo el área superior de las cuerdas sueltas con encaje cornelli con la boquilla 1. Coloque las perlas de 6 mm alrededor del borde inferior y en la parte de arriba alrededor de la placa. Haga rosario con la boquilla 3 alrededor de la base de los pilares.
- **Para el pastel de 20 cm (8"):** Haga el contorno de la línea curva usando la boquilla 7 y agregue tira de perlas de 6mm. Con la boquilla 3, haga cuerdas sueltas triples de aprox. 5 cm (2") de ancho y 3.8 cm (1½") de profundo en la línea curva más alta; haga dos cuerdas sueltas dobles centradas en la línea curva más baja. Con la boquilla 3 haga puntos dobles en los puntos de las cuerdas. Cubra la parte de arriba del pastel y los lados hasta la línea curva en encaje cornelli con la boquilla 1. Haga el borde inferior en conchas con la boquilla 32; coloque perlas de 4mm alrededor de la orilla inferior.
- **Para el pastel de 15 cm (6"):** Cubra los lados con encaje cornelli con la boquilla 1. Haga una banda con la boquilla 7 alrededor del borde inferior; coloque perlas de 4mm y 6mm.
- Coloque volutas de glaseado real en los pisos de 15 y 40 cm (6 y 16"); si es necesario, pegue con puntos de glaseado de mantequilla. Haga puntos con la boquilla 7 centrado abajo de los pares de volutas en el piso de 15 cm (6").
- Pegue la figura a la parte de arriba de la base de cristal. Haga 10 borlas de tul: frunza un círculo de tul en el centro y amarre el extremo fruncido con alambre de florista. Recorte las borlas de tul a aprox. 6.2 cm (2½") de largo. Junte 5 borlas alrededor de la base del adorno de hojas de perlas, asegurando con los extremos del alambre.
- En la recepción: Ensamble el pastel. Coloque el adorno entre pisos, coloque la figura de la quinceañera con la base en la parte de arriba; coloque las borlas de tul restantes alrededor de la base de cristal en la parte de arriba del pastel. *188 porciones.*

Nota: Porciones de tamaño de pastel de bodas.

ASISTIENDO A SU PRESENTACION

- **Moldes de corazón de 23, 30, 38 cm (9, 12, 15"), p. 183**
- **Boquillas 2B, 3, 4, 16, 17, 104, 124, p. 114-117**
- **Color para glaseado violeta, p. 111**
- **Tuk-N-Ruffle, cartones para pastel, p. 168**
- **Soporte para pisos flotantes, p. 154**
- **Tazones con apariencia de cristal, p. 152**
- **Adorno de jubiloso con la quinceañera, p. 143**
- **Madrinas de diseñador, amatista, p. 143**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Flores frescas, listón**

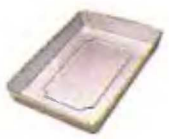
- Coloque los pasteles de 23, 30 y 38 cm (9, 12 y 15") de 2 capas de corazón, sobre cartones, glasee lisos.
- **Para el corazón de 23 cm (9"):** Haga el borde inferior en conchas con la boquilla 17. Haga olán sobre las conchas con la boquilla 124. Desde el punto del corazón, marque el área del festón de listón de 4.5 cm (1¾") de ancho. Haga los festones de listón dobles con la boquilla 104. Haga cuerdas sueltas triples con la boquilla 3 con separación de 0.6 cm (¼"). Agregue espirales en círculos con la boquilla 16 en los puntos de las cuerdas sueltas. Agregue el borde superior en concha con movimiento-C con la boquilla 17.
- **Para el corazón de 30 cm (12"):** Desde el punto del corazón, marque la guirnalda de 8 cm (3") de ancho y 2.5 cm (1") de profundo, a 6.2 cm (2½") arriba de la base. Haga el borde inferior con la boquilla 17 en conchas. Haga olán con la boquilla 124 sobre las conchas. Haga una banda con el lado liso de la boquilla 2B en la orilla superior del olán. Haga cuerdas sueltas en la banda con la boquilla 3. Comenzando en el punto del corazón, con la boquilla 4 haga puntos sobre cada segunda cuerda suelta. Con la boquilla 104 haga guirnalda con olán y el festón de listón. Con la boquilla 3 haga cuerdas sueltas dobles y con la boquilla 16 haga torbellinos. Con la boquilla 17, agregue conchas con movimiento-C en el borde superior y arriba del pastel a 3.8 cm (1½") de la orilla.
- **Para el corazón de 38 cm (15"):** Desde el punto del corazón, marque la guirnalda de 10 cm (4") de ancho y 2.5 cm (1") de profundo, a 6.2 cm (2½") arriba de la base. Con la boquilla 4 haga líneas verticales desde las marcas para la guirnalda hasta la base del pastel. Con la boquilla 17 haga el borde inferior en conchas. Con la boquilla 124 haga olán sobre las conchas y olán arriba de las líneas verticales, agregue el festón de listón con la boquilla 124. Con la boquilla 16 haga las espirales y con la boquilla 3 las cuerdas sueltas dobles. Con la boquilla 17 haga conchas con movimiento-c en el borde superior y a 3.2 cm (1¼") de la orilla.
- Coloque las placas en el soporte; coloque los pasteles. Coloque las flores frescas en el tazón con apariencia de cristal (use uno por cada piso) y luego sobre el pastel. Coloque el listón doblado debajo del soporte. Coloque los adornos y las damas. *166 porciones.*

Nota: Porciones de tamaño de pastel de bodas.

Quinceanera

Ideas para pasteles rectangulares

ARTE DE CHOCOLATE



- **Molde rectangular de 18x28 cm (7 x 11"), p. 162**
- **Boquillas 1s, 2, 16, 352, p. 114-117**
- **Libro de patrones '95 (pieza de estructura de dulce), p. 106**
- **Juego de formadores de flores, p. 109**
- **Mangas desechables para decorar, espátula angular de 20 cm (8"), p. 112**
- **Candy Melts™* de cocoa clara (necesita 3 paqs.), p. 118**
- **Receta de barro de dulce, p. 104**
- **Glaseado de mantequilla de chocolate, p. 92**
- **Papel para congelar, papel encerado, miel de maíz clara**

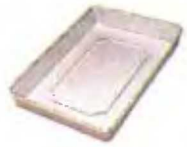
*marca de revestimiento de confitería

- Haga 1 rosa grande y 2 pequeñas usando 1 receta de barro de dulce (vea p. 104). Diluya ½ taza del barro de dulce restante con miel de maíz clara y haga las hojas con la boquilla 352. Deje a un lado.
- Moldee 14 piezas de estructura de dulce (vea p. 104. Haga extras por si alguna se rompe): Corte 14 patrones de estructura de papel para congelar. Prepare el formador de flores mas grande volteando al revés y envolviendo con papel encerado. Derrita los Candy Melts siguiendo las instrucciones del paquete. En el lado brilloso de los patrones cortados con papel para congelar, extienda el dulce derretido a aprox. 0.3 cm (⅛") de grueso de orilla a orilla; coloque en los formadores de flores cubiertos con papel encerado con el dulce hacia abajo. Refrigere hasta que esté firme. Retire del refrigerador y pele el papel para congelar. Haga líneas diagonales con la boquilla 1s en las piezas de luce usando dulce derretido. Cuando firmes, retire los formadores de flores y haga un borde en rosario con la boquilla 2 a lo largo del borde superior. Deje a un lado.
- Glasee liso el pastel de 2 capas; la parte superior en líneas con una espátula.
- Coloque las piezas de estructura de dulce alrededor del pastel. Haga las conchas con la boquilla 16 con una estrella en la base entre las piezas de dulce. Usando la boquilla 16, haga el borde superior en movimiento en "c"; Haga conchas invertidas elongadas en el centro del pastel. Coloque las flores y hojas. *22 porciones.*

PASTELITOS CON FRESAS SUPREMOS

- **Molde rectangular de 23 x 33 cm (9 x 13"), p. 158, 160-62**
- **Molde Shortcakes 'N Treats, p. 164**
- **Boquilla 21, p. 114**
- **Glaseado de crema batida estabilizada, p. 92**
- **Fresas, kiwi, arándanos azules, menta fresca, azúcar en polvo**
- Hornee y deje enfriar el pastel de 23 x 33 cm (9x13") y 10 pastelitos.
- Corte 7 pastelitos a la mitad y colóquelos alrededor del pastel. Coloque los otros pastelitos diagonalmente arriba del pastel. Espolvoree azúcar en polvo sobre los pasteles.
- Coloque la fruta y las hojas de menta. Haga estrellas con la boquilla 21 alrededor de los pastelitos. Haga la llor de lis con la boquilla 21 y añada fruta adicional en dos esquinas de la parte superior del pastel. *24 porciones.*

LO ULTIMO EN BANANA SPLIT

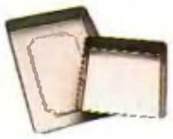


- **Molde rectangular de 28x38 cm (11x15"), p. 158, 162**
- **Boquillas 2, 2110, p. 114-117**
- **Glaseado de crema batida estabilizada, p. 92**
- **Helado de fresa, chocolate y vainilla, plátanos, cerezas Maraschino, piña, jarabe de chocolate, nuez picada**
- Glasee liso el pastel. Haga el borde inferior en conchas y el superior en conchas invertidas con la boquilla 2110.
- Coloque cuatro bolas de cada sabor de helado arriba del pastel. Agregue plátano, piña, nuez; usando la manga para decorar y la boquilla 2 ponga el jarabe de chocolate.
- Haga estrellas con la boquilla 2110 arriba de cada bola de helado. Coloque las cerezas.
- Sirva inmediatamente. Guarde el pastel que sobre en el congelador. *22 porciones.*

Happy Birthday
PAT

CHRIS
HAPPY
BIRTHDAY

PASTEL "FRIO" (Es gelatina)

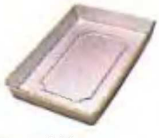


- **Molde rectangular 23x33 cm (9x13"), molde cuadrado 20 cm (8") (usa 3), p. 158, 160-62)**
- **Boquilla 32, p. 114**
- **Juego de 6 pzas. para cortar galletas de estrella, p. 121**
- **Juego de 26 pzas. para cortar galletas de alfabeto, p. 122**
- **Crema batida estabilizada, p. 92**
- **Gelatina de lima al gusto (necesita 3 cajas de 170 g (6 oz))**
- **340 g (12 oz) crema batida congelada, descongelada**
- **½ receta de gelatina de limón para cortar figuras "wiggles"**
- **½ receta de gelatina de cereza para cortar figuras "wiggles"**
- **½ receta de gelatina de arándanos azules para cortar figuras "wiggles"**
- Prepare 1 caja (170 g (6 oz)) de gelatina de lima siguiendo las instrucciones del paquete. Vacíe en un molde rectangular de 23 x 33 cm (9x13") y refrigere hasta que cuaje pero no esté firme. Prepare 2 cajas (340 g (12 oz)) de gelatina de lima, enfríe hasta que espese ligeramente, mezcle con la crema batida, y con cuchara coloque sobre la gelatina en el molde. Enfríe 4 hr. o toda la noche.
- Prepare las ½ recetas de limón, cereza y arándanos azules para cortar figuras, vacíe cada sabor en un molde cuadrado de 20 cm (8") por separado. Enfríe hasta que estén firmes. Corte las letras y las estrellas.
- Desmolde la gelatina del molde rectangular en platón, sumergiendo en agua caliente por 30 segundos. Haga el borde inferior en conchas con la boquilla 32 usando la crema batida estabilizada. Coloque las letras y estrellas. *24 porciones.*

PAYASEANDO

- **Molde rectangular de 30x46 cm (12x18"), p.158, 162**
- **Molde rectangular de 18x28 cm (7x11"), p. 162**
- **Boquillas 3,18,32, p. 114-117**
- **Colores para glaseado amarillo limón, rojo-rojo, azul real, p. 111**
- **Pincel de aire, manguera y compresor, p. 110**
- **Colores para pincel de aire amarillo limón, rojo-rojo, azul real, naranja, p. 111**
- **Espigas, p. 156**
- **Juego de payasos Derby (necesita 2 paqs.), p. 132**
- **Juego de 26 pzas. para cortar galletas de alfabeto, p. 122**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Receta de masa para galletas, p. 94**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- Coloree la masa preparada para galletas en rojo, azul y amarillo; corte las letras en rojo y azul usando los cortagalletas de alfabeto. Con la masa amarilla diluida (vea p. 103) haga el contorno de las galletas con la boquilla 3. Hornee y deje enfriar.
- Glasee liso los pasteles rectangulares de 1 capa 30 x 46 cm (12 x 18") y 1 capa 18 x 28 cm (7 x 11") y prepare para la construcción apilada (vea p. 96). Haga los bordes superiores e inferiores en conchas con la boquilla 18 en ambos pasteles. Haga estrellas en los lados con la boquilla 18.
- Haga torbellinos y líneas en el pastel con el pincel de aire.
- Haga las figuras de los payasos sobre el pastel con las boquillas 3 y 32 (vea p. 102). Coloque las galletas entre las manos de los payasos; y las restantes en el lado de ambos pasteles. *39 porciones.*

SERENATA DE GIRASOL



- **Molde rectangular de 28 x 38 cm (11 x 15"), p. 158, 162**
- **Boquillas 3, 4, 6, 14, 16, 21, 70, 233, p. 114-117**
- **Colores para glaseado azul cielo, amarillo limón, verde hoja, café, negro, p. 111**
- **Decoraciones de pajaritos y maripositas pequeños de glaseado, p. 124**
- **Cortagalletas para el perímetro de flor, p. 121**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- Glasee lisos los lados y parte de arriba del pastel. Imprima el cortagalletas de flor en el pastel; usando la boquilla 4 haga el contorno y las características faciales. Cubra los centros de las flores en estrellas con la boquilla 14, pétalos en estrellas con la boquilla 16. Sobrecontornee las características faciales con la boquilla 4. Haga los tallos con la boquilla 6, y las hojas con la boquilla 70.
- Haga las notas musicales con la boquilla 4, agregue el mensaje con la boquilla 3. Coloque las decoraciones de glaseado.
- Haga dos hileras de pasto jalando hacia afuera con la boquilla 233. Cubra los lados del pastel en zigzags con la boquilla 21. *22 porciones.*

La galería de pastelitos Wilton

¡Lo pequeño es hermoso! Los pastelitos pueden convertirse en todo lo que usted pueda imaginarse, además son fáciles y rápidos de decorar para todo tipo de celebraciones.

Nuestros pastelitos se desbordan de ideas — arreglos florales refinados y canastas de frutas para despedidas y Día de las Madres; payasos con globos y osos sobre esquis para una deliciosa diversión de cumpleaños. ¡Las posibilidades son ilimitadas!

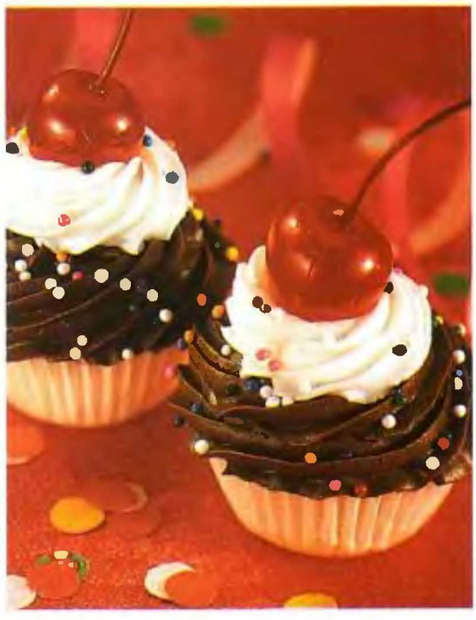
VUELO DIVERTIDO
Use las boquillas 4, 18, 21, 129; colores para glaseado azul real, amarillo limón; papelitos para hornear tamaño estándar con globos; palitos para paletas de 20 cm (8"); juego de payasos Derby pequeños; globo; listón.

¡Hágalo realidad usando la línea completa de productos Wilton que inspiran ideas! Nuestra magnífica selección de diseños que hacen juego en papelitos para hornear, decoraciones de glaseado, artículos para hacer dulce, velas, decoraciones para pasteles y más — ¡convierte a los pastelitos sencillos en postres memorables!

Consulte nuestra Guía para decorar para obtener las técnicas específicas mostradas en estos pastelitos.

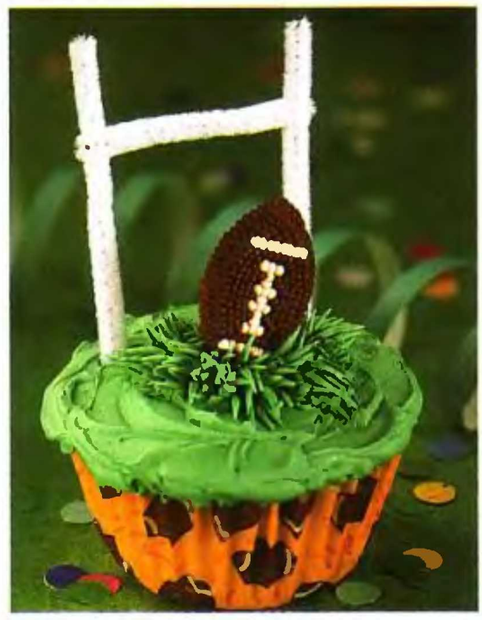
OSO TEDDY
Use las boquillas 2, 4, 12; colores para glaseado café, azul real, negro, rosa, amarillo limón; papelitos para hornear estándar de osos Teddy.

ROSA DEL JARDIN
Use la boquilla 20; papelitos para hornear jumbo blancos; hojas verdes artificiales; Candy Melts™* rosa; molde para dulce de rosa; alambre de florista; cinta adhesiva verde de florista; nuez molida.



POSTRES CONTINENTALES
Use la boquilla 21; mini-papelitos para hornear blancos; decoraciones de chochitos de arcoiris sin igual; cereza con tallo.

¡TOUCHDOWN!
Use la boquilla 233; color para glaseado verde vivo; papelitos para hornear estándar de fútbol americano; decoraciones de glaseado de fútbol americano; limpiadores de pipas.



CANASTA DE FLORES
Use las boquillas 3, 16, 129, 352; colores para glaseado café, rosa, verde vivo, amarillo limón; papelitos para hornear estándar de aluminio (foil) color dorado.

EN LAS MONTAÑAS
Use la boquilla 3; color para glaseado azul real; papelitos para hornear estándar de aluminio color plateado; decoraciones de glaseado de oso Teddy; regaliz en tira negra; chicle en tira rayada.

A BATEAR
Use la boquilla 3; color para glaseado verde; papelitos para hornear estándar de basebol; decoraciones de glaseado de guante de basebol.

MARIPOSA
Use las boquillas 1, 3, 6; colores para glaseado amarillo limón, negro, naranja, rosa; papelitos para hornear estándar de aluminio color dorado; cortagalletas de perímetro de mini-mariposa, para la Impresión.

CARAS DE FIESTA
Use las boquillas 1, 3; colores para glaseado café, amarillo limón, cobre, negro; mini-papelitos para hornear blancos; decoraciones de glaseado de gorro de fiesta y globo pequeños.

¡CACHORRO MOTEADO!
Use las boquillas 1, 11; colores para glaseado amarillo limón, negro; papelitos para hornear estándar de dalmatas; decoraciones de chochitos sin igual; juego de velas de dalmatas.

ENREJADO DE FRUTA
Use la boquilla 16; color para glaseado rosa; papelitos para hornear jumbo blancos; frutas en conserva; fruta, hojas de menta frescas.

DELICIA DE FRESA
Use las boquillas 3, 352; color para glaseado verde vivo; papelitos para hornear estándar blancos; Candy Melts™* — rojo, verde, cocoa clara; limpiadores de pipa.

AQUI GATITO GATITO
Use la boquilla 3; colores para glaseado amarillo limón, rosa; papelitos para hornear estándar de gatitos; juego de velas de gatitos.

SEA UN PAYASO
Use las boquillas 3, 16; colores para glaseado naranja, rojo navidad, azul real, negro; papelitos para hornear estándar de payasos; cono de azúcar para helado.

SUNDAE DE "HELADO"
Use la boquilla 21; papelitos para hornear jumbo blancos; glaseado de jarabe de chocolate; cerezas maraschino; crema batida; nueces; cuchara de plástico.

* marca de revestimiento de confitería

MUCHOS DESEOS DE CUMPLEAÑOS

- **Molde redondo de 20 cm (8") (8 cm (3") de profundo), p. 158, 162**
- **Boquillas 2, 4, 18, 349, p. 114-117**
- **Colores de glaseado rojo-rojo, verde vivo, violeta, amarillo dorado, p. 111**
- **Juego para dividir pasteles, p. 110**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Receta de pastel de manzana y nuez, p. 103**
- **Recetas de glaseados de mantequilla y queso crema, p. 92**
  (**Nota:** El glaseado de queso crema se usa para glasear el pastel y hacer los bordes; el glaseado de mantequilla se usa para hacer la fruta.)
- Glasee el pastel de 1 capa con glaseado de queso crema. Divida el pastel en 8 partes, haciendo puntos de división en los lados a 1.2 cm (½") de arriba y 2 cm (¾") de la parte inferior. Haga el borde superior e inferior en raya de espátula (vea p. 93) en zigzag con la boquilla 18. Haga el diseño de punto y raya con la boquilla 2 en los lados del pastel, conectando los puntos de división superior e inferior adyacentes.
- Escriba el mensaje con la boquilla 2. Haga la fruta en cordoncillo (vea la foto insertada en la p. 37) en los lados del pastel; luego arriba; peras con la boquilla 4; racimos de uvas en puntos con la boquilla 2; cerezas en bola con la boquilla 4. Haga los tallos con la boquilla 2 y hojas con la boquilla 349 en todas las frutas. *10 porciones.*

SALUDO DE FRESA

- **Molde de mini-globo, p. 172**
- **Gelatina de fresa (1 paq. de 90 g (3.2 oz) hace aprox. 6 "fresas"), fresas frescas, hojas de menta**
- Parta las fresas en mitades y coloque cara abajo en las cavidades del molde. Coloque aprox. 2 cucharadas de gelatina preparada en cada cavidad y refrigere hasta que espese. Vacíe el resto de la gelatina a llenar las cavidades y refrigere hasta que esté firme, varias horas o toda la noche.
- Para desmoldear, sumerja en agua tibia hasta el borde por aprox. 10 seg. Saque del agua y suavemente saque la gelatina desde la orilla del molde. Coloque en platón para servir y adorne con hojas de menta.
  1 porción cada uno.

SELECCION DE CEREZA

- **Molde para pastelitos estándar, p. 163**
- **Boquillas 3, 7, 16, 352, p. 114-117**
- **Colores para glaseado rojo sin sabor de Wilton, verde vivo, p. 111**
- **Papelitos para hornear dorados estándar, p. 126**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- Glasee liso los pastelitos
- Haga las cerezas con la boquilla 7. (Vea la foto insertada en la p. 37) Haga los tallos con la boquilla 3 y las hojas con la boquilla 352.
- Decore el borde de los pastelitos en zigzag con la boquilla 16. *1 porción cada uno.*

¡UNA BARRIL LLENO DE NUESTRA MEJOR COSECHA!

- **Molde de payaso gracioso, p. 171**
- **Boquillas 2, 2A, 2B, 3, 16, 21, 46, 352, p. 114-117**
- **Colores para glaseado amarillo dorado, azul flor de maíz, cobre, café, violeta, rojo sin sabor de Wilton, verde vivo, negro, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrón de cara), p. 106**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Tiras de regaliz**
- Glasee liso el pastel y los lados. Con un palillo, trace el patrón de la cara. Con la boquilla 3, haga el contorno de la cara, cuerpo, tirantes y zapatos. Con la boquilla 3 en cuerda, haga la boca; haga los ojos.
- Use la boquilla 16 para lo siguiente: Cubra la cara, camisa, manos y zapatos en estrellas; haga zigzags en las suelas de los zapatos; haga la nariz en roseta y el pelo. Para el gorro, con la boquilla 46 con el lado liso haga la banda atravesando el centro; con la boquilla 2 en enrejado llene las mitades superior e inferior del gorro. Ponga los puntos en la camisa con la boquilla 2.
- Haga el barril con espátula. Haga las bandas verticales una tras otra con la boquilla 2B, sobre éstas haga las 2 bandas horizontales. Haga las manzanas: Sostenga la manga a un ángulo de 90° y use glaseado de consistencia mediana. Con la boquilla 2A y mucha presión, haga una bola de glaseado del tamaño deseado. Deje de hacer presión y retire la boquilla. Meta la boquilla 3 en la hendidura y haga hacia afuera el tallo en cuerda. Haga las hojas con la boquilla 352.
- Corte 2 tiras de regaliz de aprox. 13 cm (5") cada una; haga una curva e inserte en el pastel como agarraderas del barril.
- Haga el mensaje con la boquilla 2. Haga el borde inferior en conchas con la boquilla 21. *12 porciones.*

Lo mejor de la cosecha

You're the apple of our eye
HAPPY BIRTHDAY
Aunt Irene

PASTEL FLORAL FRESCO DE QUESO

- **Molde Springform de 23 cm (9") p. 163**
- **Boquilla 2, p. 114**
- **Colores para glaseado verde hoja, rosa, amarillo dorado, p. 111**
- **Mangas para decorar desechables, p. 112**
- **Receta de pastel de queso estilo Nueva York, p. 103**
- Prepare la receta de pastel de queso, con los siguientes cambios: Para la pasta: Antes de hornear, presione la pasta en el fondo y 2.5 cm (1") en los lados; con una cucharita, retire pedazos de pasta creado una orilla festoneada. Hornee según la receta. Para el relleno: Reserve ¾ de taza del relleno de queso antes de vaciar en la pasta preparada. Coloree como sigue: ¼ de taza verde, ¼ taza rosa, 3 cucharadas rosa oscuro, 1 cucharada amarillo.
- Coloque las mezclas en mangas desechables con la boquilla 2. Con el estilo de mano libre, haga flores, vid, hojas, nombre y puntos directamente en el pastel de queso antes de hornear. Con cuidado ponga en el horno y hornee según la receta. *12 porciones.*

DELICIA DEL JARDINERO

- **Molde de pétalo de 30 cm (12"), p. 159**
- **Boquillas 1, 2, 4, 6, 12, 16, 24, 102, 127, 225, 301, 349, 352, p. 114-117**
- **Colores para glaseado durazno crema, amarillo dorado, rosa, violeta, azul flor de maíz, verde enebro, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrones de rueda, base, frente, parte posterior, lado A, lado B del carro jardinero), p. 106**
- **Clavo para flores No. 9, 109**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Espigas de madera, p. 156**
- **Juego de pinceles para decorar, p. 118**
- **Juego de formadores de flores, p. 109**
- **Alambre de florista, p. 108**
- **Mezcla de flujo de color, Merengue en polvo, p. 108**
- **Receta de pan de jengibre de abuela (necesita ½ receta), p. 94**
- **Glaseados real, flujo de color, mantequilla, p. 92, 101**
- **Bloque de espuma de estireno - cortado a que quede dentro del carro para arreglar las flores; uno para sostener los alambres con flores mientras secan.**
- Corte las espigas: 1 pedazo de 3 cm (1¼"), 2 de 20 cm (8"), 3 de 3cm (1¼") más altas que su pastel glaseado; asegúrese que las puntas estén lisas. Cubra las espigas con una manga, boquilla 12 y glaseado real (vea p. 102). Deje a un lado.
- Con los patrones corte el carro jardinero y rueda de la masa de jengibre. Hornee y deje enfriar. Coloque las piezas en una rejilla sobre una charola. Vacie el glaseado de flujo de color sobre las piezas, escurriendo por los lados. Reserve el exceso de glaseado. Deje secar 24 horas. Con espátula cubra el otro lado de la rueda con el glaseado de flujo de color reservado. Deje que las piezas sequen completamente. Use glaseado real para: Ensamble el área de carga del carro jardinero con la boquilla 4. Sujete 2 espigas cubiertas de 20 cm (8") en la parte inferior del carro para las agarraderas. Haga los puntos, rosario y diseños de flores en el carro con la boquilla 2. Deje secar.

- Con glaseado real, haga flores: 40 rosas color durazno con la boquilla 102 con bases con la boquilla 6; 30 flores de manzano color rosa con la boquilla 102 con centros en punto amarillo con la boquilla 2 (ponga en los formadores de flores para secar); 50 flores sueltas azules con la boquilla 24 con centros en punto amarillo con la boquilla 2; 100 flores sueltas violetas con la boquilla 225 con centros de punto amarillo con la boquilla 2; 24 flores sueltas violetas con la boquilla 24 con centro de punto amarillo con la boquilla 1. Haga extras por si algunas se rompen y deje secar. Corte el alambre de florista aprox. 60 de 10 cm (4") de largo. Coloree un poco de agua del mismo verde que el glaseado y meta el alambre en el color, deje secar. Prepare 24 alambres para sujetar las flores (vea p. 95): use la boquilla 6 para hacer la base en un cuadro de papel encerado, haga un gancho de 0.3 cm (1/8") en el extremo del alambre e inserte en la base; alise con pincel y deje secar. Sujete 12 rosas y 12 flores de manzano. Haga las hojas con la boquilla 352 en 12 alambres sin base. Sujete flores sueltas con la boquilla 24 a los alambres restantes (3 en un tallo), haga las hojas con la boquilla 349. Inserte todos los alambres en el bloque de estireno para secar.
- Arregle las flores con alambre en el bloque de estireno colocado dentro del carro jardinero. Haga hojas con la boquilla 352 y agregue flores extras para cubrir el estireno. Deje a un lado.
- Glasee liso el pastel de 2 capas. Escriba el mensaje con la boquilla 301. Haga el borde superior en concha con la boquilla 16. Sujete las flores en forma de guirnalda en los lados del pastel de pétalo. Haga hojas con las boquilla 349 y 352. Haga una línea con la boquilla 12 en el borde inferior para soportar el olán; haga el olán con la boquilla 127; la orilla en rosario con la boquilla 4.
- Inserte 3 espigas preparadas en el pastel donde irá el carro jardinero. Empuje hacia abajo hasta que las espigas toquen el cartón del pastel. Coloque el carro jardinero. Sujete la rueda insertando el "eje" espiga de 3 cm (1¼") y sujetando los extremos a las agarraderas del carro con glaseado. Haga el tapón de la rueda con la boquilla 12. Decore la rueda con contorno de diseños florales con la boquilla 1. Agregue zigzag con la boquilla 4 alrededor de la base de las espigas. *28 porciones.*

Nota: Si quiere guardar el carro jardinero de recuerdo, pruebe este método de ensamble: Corte, prepare y sujete 3 "patas" espigas de 3 cm (1¼") a la parte inferior del carro jardinero. Coloque las espigas en el pastel y agregue una placa separadora como soporte, coloque arriba el carro jardinero.

ARTESANÍA OVALADA

- **Juego de moldes ovalados (33.6 cm (13¼") para el pastel, 27.3 cm (10¾") para imprimir), p. 159**
- **Boquillas 1, 2, 3, 4, 10, 16, 18, 101, 103, 352, p. 114-117**
- **Colores para glaseado durazno crema, verde musgo, p. 111**
- **Listón rizado doble Bomboniere®, p. 133**
- **Clavo para flores No. 9, p. 109**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Juego de 15 pzas. de patrones para decorar que se colocan a presión, p. 110**
- **Glaseado de mantequilla y real, p. 92**
- Con glaseado real, haga 15 rosas con la boquilla 103 con bases con la boquilla 10, 6 rosas con la boquilla 101 con base con la boquilla 4, 17 capullos con la boquilla 103 y 9 capullos con la boquilla 101. Haga extras por su algunas se rompen y deje secar.
- Glasee liso el pastel de 2 capas con glaseado de mantequilla.
- Con el molde de 27.3 cm (10¾") imprima el oval en el centro del pastel. Con la boquilla 10, llene el área del oval, alise con espátula. Comenzando en el lado donde irá el rocío de rosas, imprima el patrón de volutas del juego de patrones alrededor de la orilla del oval. Haga el contorno con la boquilla 16. Para marcar la base del pastel: cada 8.2 cm (3¼") alrededor del pastel marque el patrón horizontal "C" más grande a 2.5 cm (1") arriba del lado del pastel entre marcas. Haga el contorno con la boquilla 16. Haga el encaje de Reina Anna con la boquilla 2 (vea p. 99) arriba y en los lados.
- Haga el borde en conchas con la boquilla 18. Coloque las rosas de la boquilla 103 en la base entre diseños, agregue las hojas con boquilla 352. Agregue rosas, capullos y hojas con la boquilla 352 arriba del pastel. Haga el mensaje con la boquilla 3, sobrecontornee con la boquilla 1. Coloque el cartón para pastel en una cama de listón parcialmente rizado. *32 porciones.*

¡ES UN GRAN AFICIONADO!

- **Molde redondo de 18 cm (7"), p. 162**
- **Molde hexagonal de 30 cm (12"), p. 159**
- **Boquillas 3, 16, 17, p. 114**
- **Colores para glaseado marfil, rojo-rojo, p. 111**
- **Jugador de softball, p. 132**
- **Velas de pelotas de golf, básketbol, fútbol americano, fútbol, (necesita 1 paq. de cada uno), p. 128**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- Glasee liso los pasteles de 1 capa y prepárelos para la construcción apilada.
- **En el hexágono:** Con la boquilla 16 haga el borde superior en conchas y con la boquilla 17 en zigzags esponjoso el borde inferior. **En el redondo:** Con la boquilla 16, haga el borde superior en conchas y el inferior en zigzag esponjoso.
- Escriba el mensaje, nombre y puntos con la boquilla 3. Coloque las velas y el jugador de softball.

18 porciones.

UN TORBELLINO DE BUENOS DESEOS

- **Molde de torbellino vienés, p. 165**
- **Velas rojas de celebración, p. 126**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Rebanadas de piña en lata (400 g (14 oz)), cerezas maraschino (en mitades), mantequilla o margarina (1 barra), azúcar morena (1 taza presionada), mezcla para pastel amarillo o blanco)**
- Precaliente el horno a 175°C (350°F).
- Coloque la mantequilla o margarina en el molde de torbellino vienés no engrasado y caliente en el horno hasta que derrita (entre 5-10 min.). Retire el molde del horno y espolvoree el azúcar morena sobre la mantequilla derretida. Corte las rebanadas de piña escurridas a la mitad y coloque en las cavidades de torbellino del molde. Prepare la mezcla para pastel y vierta sobre la piña; hornee aprox. 35 minutos o siga las instrucciones del paquete.
- Cuando esté listo, deje enfriar en la rejilla para pastel por 5 min. Desmolde en un platón para servir y agregue las cerezas. Coloque las velas antes de servir.

12 porciones.

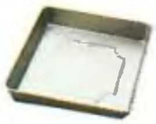
DELE CHOCOLATE

- **Molde redondo de 30 cm (12"), p. 158, 162**
- **Molde redondo de 20 cm (8") y 8 cm (3") de profundo, p. 158**
- **Juego de moldes de números, p. 171**
- **Boquillas 3, 16, 18, 21, 352, p. 114-117**
- **Juego para dividir pasteles, p. 110**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Espigas, p. 156**
- **Palitos de paleta de 10 cm (4"), p. 119**
- **Candy Melts™*, cocoa clara (necesita 2 paq.), p. 118**
- **Receta de barro de dulce, p. 104**
- **Glaseado de mantequilla de chocolate, (o use su receta favorita de glaseado de chocolate o moca), p. 92**

*marca de revestimiento de confitería

- Haga varias rosas de 3, 5 y 7 pétalos usando una receta de barro de dulce (vea p. 104). Usando el dulce derretido, moldee los números en placas de dulce (vea p. 104), pegue los palitos de paletas a la parte posterior de los números. Refrigere hasta que esté firme; desmolde. Con la boquilla 3 haga rosario alrededor de los números con la mantequilla de chocolate. Deje a un lado.
- Glasee liso un pastel de 30 cm (12") de 1 capa y uno de 20 cm (8") de 1 capa y prepárelos para construcción apilada.
- Usando el juego para dividir pasteles, marque con puntos el piso de 20 cm (8") en 8 partes y el de 30 cm (12") en 12 partes. En el piso de 20 cm (8"): Con la boquilla 16, haga guirnalda en zigzag con 4.5 cm (1¾") de profundo entre las marcas. Con la boquilla 3 haga cuerdas sueltas triples y termine el punto de la cuerda más baja con un punto. Haga rosetas con la boquilla 16 en los puntos de división. Haga el borde inferior en conchas con la boquilla 21. En el piso de 30 cm (12"): Con la boquilla 3 haga cuerdas sueltas triples entre las marcas divisoras a aprox. 1.2, 2 y 2.5 cm (½, ¾ y 1") de profundo. Haga las rosetas con la boquilla 16 en los puntos divisores. Haga el borde superior en concha con la boquilla 18. Coloque las rosas en borde inferior. Haga hojas con la boquilla 352. Mensaje con la boquilla 3. Inserte los números en placa arriba del pastel. Agregue las rosas y las hojas. *25 porciones.*

¡CUMPLEAÑOS ALTERNATIVO!



- **Molde cuadrado de 30 cm (12"), p. 158, 162**
- **Boquillas 1s, 2, 3, 199, 364, p. 114-117**
- **Color para glaseado café, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrones de esquina, centro y cuadrado pequeño),p. 106**
- **Mezcla de flujo de color, p. 108**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Glaseado de flujo de color, p. 101**
- **Cubitos de azúcar**

- Con los patrones y el glaseado de flujo de color (vea p. 101), haga cuatro cuadros de esquina y 12 cuadros de centro como sigue: Contorno con la boquilla 2, luego haga la línea curva. Flujo en glaseado café oscuro, luego flujo en glaseado más claro; inmediatamente haga las líneas cafés con la boquilla 1s. Contorno y flujo en 28 cuadros pequeños con la boquilla 2. Haga extras por si algunos se rompen y deje secar.
- Glasee liso los lados y arriba del pastel de 1 capa.
- En concha con la boquilla 364 haga el borde superior y el inferior con la boquilla 199. Coloque los cuadros de flujo de color pequeños en los lados del pastel (peque con puntos de glaseado, si es necesario).
- Coloque un cuadro pequeño en cada uno de los cuadros de esquinas; pegue con un punto de glaseado. Coloque los cuadros de las esquinas y los cuadros del centro alternando sobre los cubos de azúcar; coloque los cuadros de centro restantes sobre el pastel. Escriba el mensaje con la boquilla 3. *20 porciones.*

Nota: El glaseado de mantequilla descompone el flujo de color. Coloque inmediatamente antes de servir o coloque sobre un pedazo de envoltura de plástico cortado a la medida.

JUGANDO OTRO AÑO MAS

- **Molde de ratoncito, p. 170**
- **Boquillas 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 14, 16, 21, p. 114-117**
- **Colores para glaseado amarillo limón, cobre, rosa, café, azul cielo, verde hoja, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (jugador de tenis), p. 106**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- Glasee liso arriba y los lados del pastel. Con un palillo marque el patrón en el pastel. Haga el contorno de la niña, raqueta de tenis, pelota y cancha de tenis con la boquilla 4. Llene ojos y boca con la boquilla 3. Llene la cancha con la boquilla 4 y alise. Haga la nariz en bola con la boquilla 6 (alise con dedo metido en maicena). Haga el contorno en cuerda con la boquilla 4 en la orilla superior del pastel.
- Cubra cara, brazos, piernas, manos, cuello, vestido, zapatos y pelota en estrellas con la boquilla 14.
- Haga la raqueta con la boquilla 7 (alise con dedo metido en maicena). Haga las cuerdas de la raqueta con la boquilla 2. Llene el área de las cuerdas de la raqueta donde se ve el pelo con la boquilla 2.
- Haga la banda de la frente y muñeca con la boquilla 9 (alise con dedo metido en maicena). Haga el pelo hacia afuera con la boquilla 16. Haga los aretes en bola con la boquilla 4. Haga agujetas de moño en los zapatos y el cuello y calcetines con la boquilla 4. Haga el nombre en la playera, el diseño triangular en la raqueta y números en la pelota con la boquilla 1.
- Haga el borde en conchas con la boquilla 21 y agregue pelotas de tenis con la boquilla 4. *12 porciones.*

EL QUE NO SE ESCAPO

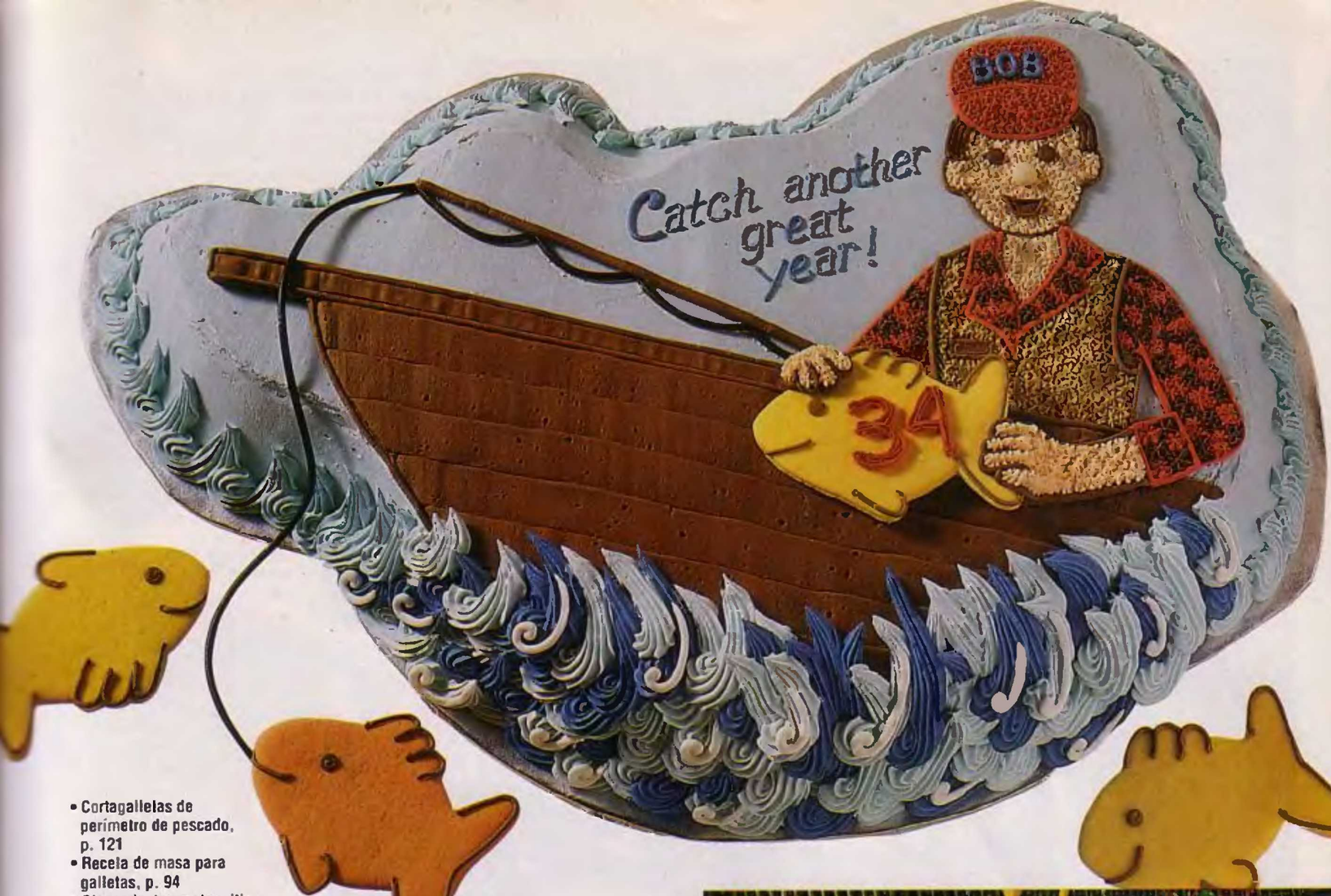
- **Molde de sirena feliz, p. 172**
- **Boquillas 2, 2B, 3, 5, 14, 18, 46, p. 114-117**
- **Colores para glaseado café, azul cielo, rojo-rojo, cobre, amarillo limón, p. 111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Libro de patrones '95 (patrón de pescador y bote), p. 106**

HORNEA UN PASTEL PARA MI

- **Molde de oso Cuddly de 3D, p. 169**
- **Molde redondo de 15 cm (6"), p. 158, 162**
- **Boquillas 2, 3, 4, 6, 16, 17, 102, 352, p. 114-117**
- **Colores para glaseado azul cielo, cobre, terracota, amarillo dorado, rosa, verde vivo, p. 111**
- **Círculos de tul blanco con orilla de encaje festoneado Bomboniere!®, p. 133**
- **Clavo para flores No. 9, p. 109**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Juego para dividir pasteles, p. 110**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Triángulos de pergamino, p. 112**
- **Glaseados de mantequilla y real, p. 92**
- **Pistola de pegamento caliente**

Nota: Decoraciones de glaseado listas para usar - Juego de rocío de flores, p. 109 - se puede usar para las flores y ahorrar tiempo!

- Con glaseado real, haga 3 rosas con la boquilla 102 con bases con la boquilla 6 y 2 capullos con la boquilla 102. Haga extras por si algunas se rompen y deje secar.
- Decore el pastel de 15 cm (6"): Glasee liso el pastel de 1 capa. Con el juego para dividir pasteles, divídalo en 10 partes marcando con puntos. Haga guirnalda en zigzag con la boquilla 16 entre las marcas. Haga los bordes en conchas con la boquilla 16, dejando una sección del borde superior sin terminar. Coloque las rosas y los capullos en el pastel, haga sépalos con la boquilla 2 en los capullos y hojas con la boquilla 352. Escriba el mensaje con la boquilla 2.
- Decore el pastelero: Recorte las orejas del pastel de oso. Glasee liso los zapatos. En cuerda con la boquilla 3 haga los contornos, la boca y ojos; llene el tacón de los zapatos, alise con dedo metido en maicena. Cubra la cara, camisa, pantalón y mandil en estrellas con la boquilla 16. Haga el pelo y orejas en concha invertida con la boquilla 17, luces de los ojos en punto con la boquilla 2, y aretes en punto con la boquilla 4. Haga el olán en el mandil y el amarre de listón atrás con la boquilla 102. Haga los puntos en el mandil con la boquilla 2. Prepare una manga de pergamino con una boquilla en estrella y con un poco de glaseado. Coloque la manga para decorar, pegando con glaseado adicional si es necesario. Sobrecontornee las manos con la boquilla 4 y llene en estrellas con la boquilla 16. Haga el gorro del pastelero: Corte una tira de pergamino aprox. 3.8 de ancho x 20 cm de largo (1½ x 8"). Pegue con la pistola caliente para formar la banda circular. Doble las orillas del círculo de tul para formar la parte de arriba y péguelas a la parte interior de la banda.
- Acomode los pasteles, coloque el gorro. *20 porciones.*



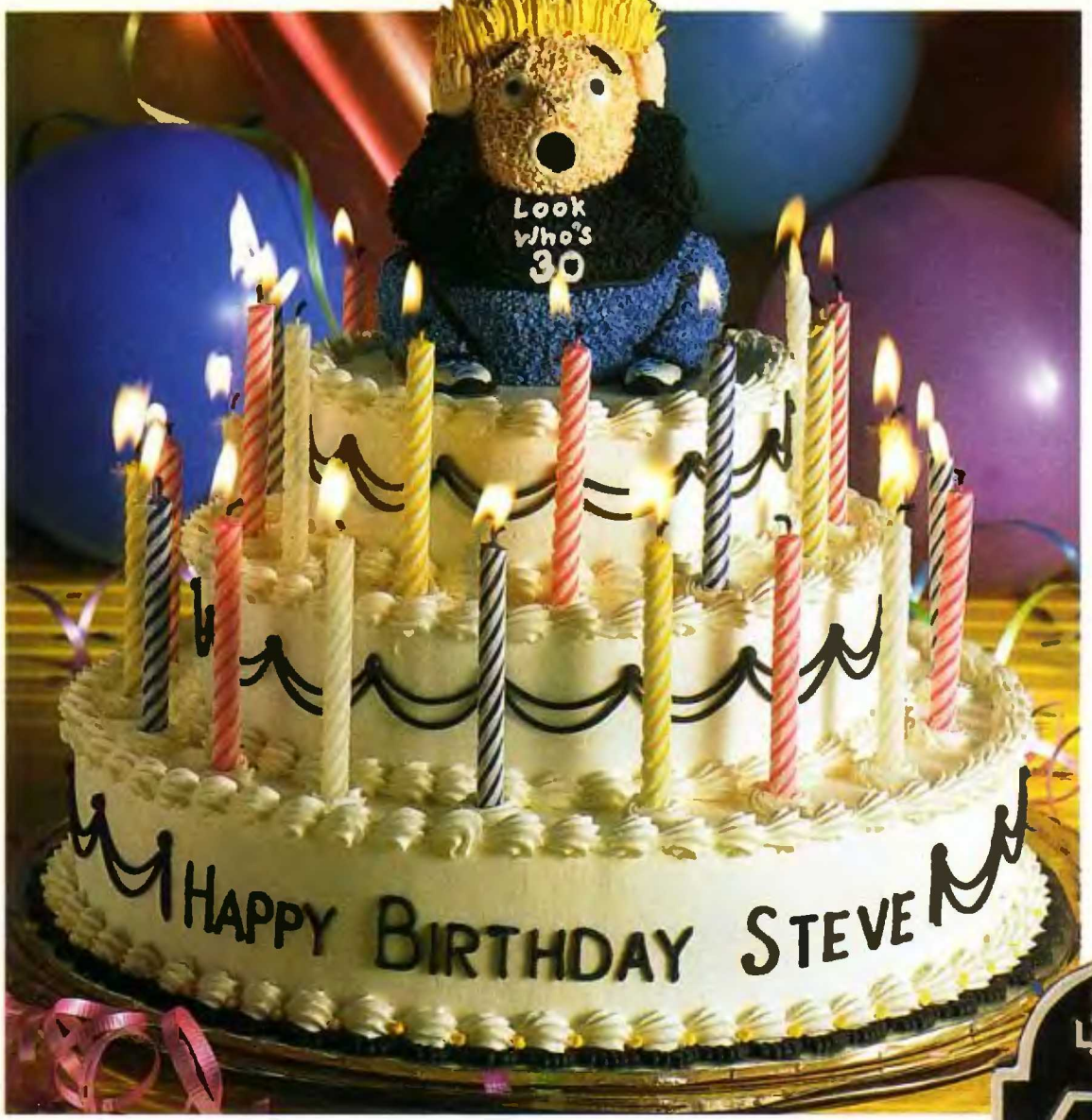
- **Cortagalletas de perímetro de pescado, p. 121**
- **Receta de masa para galletas, p. 94**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Tiras de regaliz**

- Corte los pescados de masa para galletas coloreada. Hornee y deje enfriar. Haga el contorno con la boquilla 3; en un pez, ponga el número con la boquilla 14. Deje a un lado.
- Glasee liso arriba y los lados del pastel. Con un palillo, marque el patrón del pescador y bote; con espátula, acumule glaseado para el bote. Haga el contorno del bote, cabeza, cuello, gorro, camisa y chaleco en cuerda con la boquilla 3; haga el contorno y llene la boca y bolsillo del chaleco con la boquilla 2. Con la boquilla 46 haga bandas lisas para la parte de arriba del bote y con la boquilla 2B haga bandas lisas para los lados del bote. Para hacer los cuadros en la camisa, alterne colores en estrellas dobles con la boquilla 14, invirtiendo la secuencia en cada hilera. Cubra el gorro, chaleco, cara y cuello en estrellas con la boquilla 14; sobrecontornee el gorro, visera, cuello y puño. Haga la nariz, ojos en punto y pelo en cuerda con la boquilla 3, escriba el nombre en el gorro con la boquilla 2. Coloque el pescado con número, haga el contorno y sobrecontorno de las manos con la boquilla 3; llene en estrellas con la boquilla 14.
- Haga el borde inferior en movimiento "c" con la boquilla 18. Haga y sobrecontornee con las boquillas 18 y 3 las olas en movimiento "c".
- Escriba el mensaje con la boquilla 2. Haga la caña de pescar con la boquilla 5. Corte el largo de regaliz, coloque como cuerda, pegando con puntos de glaseado, si es necesario. Coloque las demás galletas. *12 porciones.*

DAR EN EL CAMPO DE GOLF

- **Molde de jugador de Home Run, p. 173**
- **Boquillas 3, 4, 16, 233, p. 114-117**
- **Colores para glaseado amarillo dorado, azul cielo, negro, verde hoja, vino tinto, cobre, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrones de visera, palo de golf), p. 106**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**

- Con el patrón corte el palo de golf de cartón para pastel. Cubra con papel aluminio Fanci-Foil. Escriba el nombre con la boquilla 3, haga la agarradera del palo en zigzag con la boquilla 3. Deje a un lado.
- Glasee liso el fondo y los lados del pastel. Con palillo, marque el patrón de la visera.
- Con la boquilla 4 haga el contorno y llene los ojos, boca, puños, cuello y botones. Con la boquilla 16, cubra la camisa, visera, brazos y cara en estrellas, y en volutas en "c" la oreja y en estrellas hacia afuera el pelo.
- Haga el borde inferior: Con la boquilla 4, haga puntos de "bolas de golf" a 2.5 cm (1") de la orilla inferior del pastel. Coloque la boquilla 3 en la base del punto, exprima dejando que el glaseado se acumule alrededor de la base, luego haga las "tee" en cuerda hasta la parte inferior del pastel. Haga pasto hacia afuera con la boquilla 233. Coloque el palo de golf. *12 porciones.*



¡DE AQUI EN ADELANTE TODO ES CUESTA ABAJO!

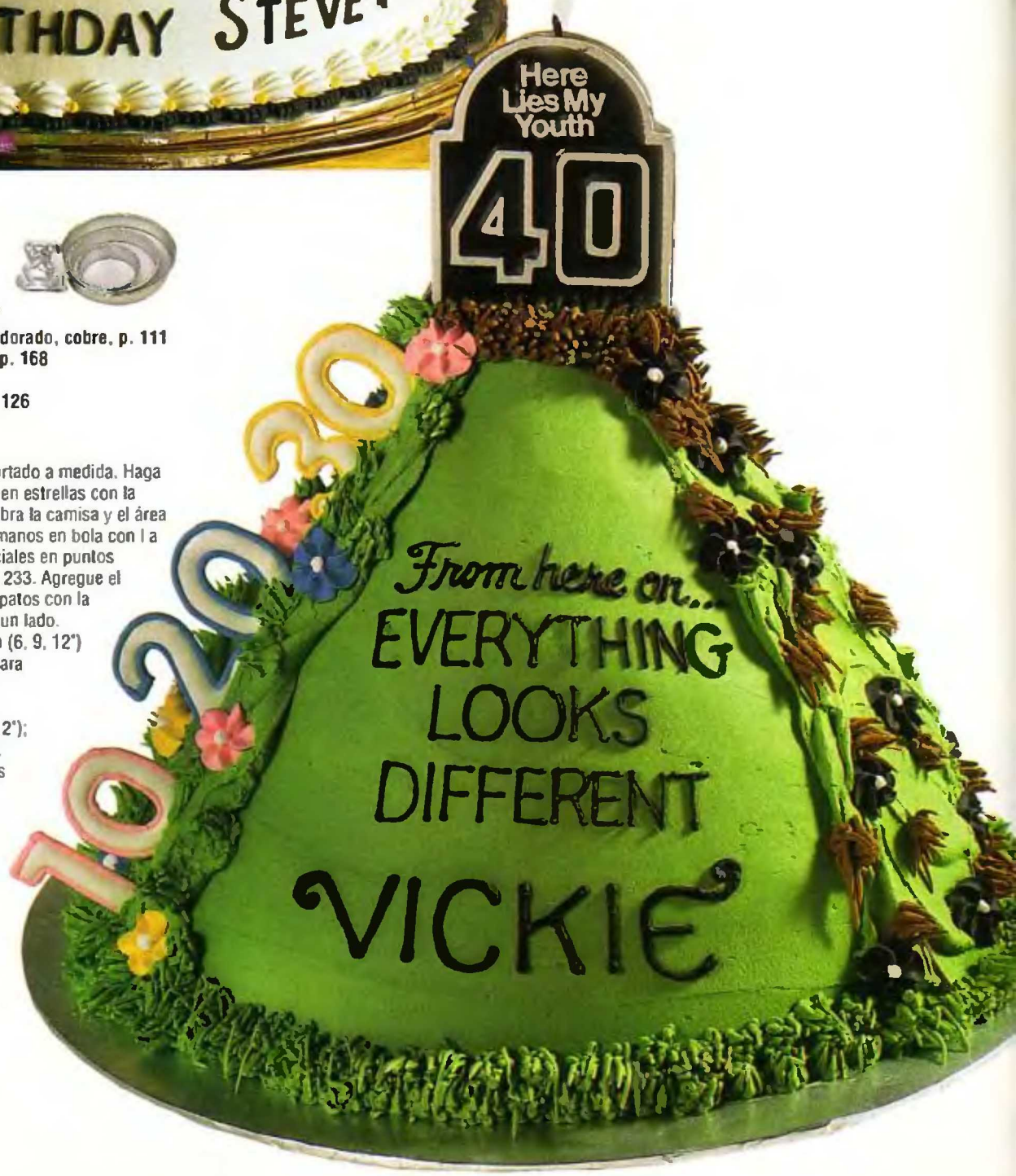
- **Molde Wonder Mold, p. 169**
- **Boquillas 3, 131, 233, p. 114-117**
- **Colores para glaseado verde hoja, rosa, azul real, amarillo dorado, café, negro, p. 111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Vela en decadencia "40", p. 126**
- **Merengue en polvo, mezcla de flujo de color, p. 108**
- **Libro de patrones '95 (patrón de números), p. 106**
- **Glaseado real, mantequilla, p. 92**
- **Glaseado de flujo de color, p. 101**

- Con el glaseado real haga 30 flores sueltas con la boquilla 131 (15 negras, 5 de cada color amarillo/azul/rosa) con centros con la boquilla 3. Haga extras por si algunas se rompen y deje secar.
- Con el glaseado de flujo de color y los patrones de números, haga el contorno y fluya los números con la boquilla 3 (vea p. 101). Deje secar completamente.
- Con espátula, glasee liso el frente y esponjado en la parte posterior del pastel. Haga pasto hacia afuera con la boquilla 233 en la parte inferior del pastel y al azar alrededor del pastel.
- Coloque las flores, números y vela. Haga el mensaje con la boquilla 3. *12 porciones.*

¡YA PASARON LOS VEINTINUEVE!

- **Moldes redondos de 15, 23, 30 cm (6, 9, 12"), p. 158, 162**
- **Molde Panda de aluminio, p. 169**
- **Boquillas 2, 3, 4, 13, 14, 16, 18, 233, p. 114-117**
- **Colores para glaseado negro, azul real, amarillo dorado, cobre, p. 111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Juego para dividir pasteles, p. 110**
- **Velas jumbo de celebración (necesita 3 paq.), p. 126**
- **Espigas, p. 156**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**

- Coloque el pastel panda en un cartón para pastel cortado a medida. Haga el contorno con la boquilla 4. Cubra los pantalones en estrellas con la boquilla 13. Acumule glaseado para los brazos y cubra la camisa y el área de la cara en estrellas con la boquilla 14. Haga las manos en bola con la boquilla 3, dedos en cuerda y las características faciales en puntos y cuerdas. Haga el pelo hacia afuera con la boquilla 233. Agregue el mensaje con la boquilla 2 en la camisa. Haga los zapatos con la boquilla 4 y los pasadores con la boquilla 2. Deje a un lado.
- Glasee liso los pisos de una capa de 15, 23 y 30 cm (6, 9, 12") y prepare para construcción apilada. Con el juego para dividir pasteles, marque el pastel de 15 cm (6") en 12 partes y el de 23 cm (9") en 18 partes. Haga el mensaje con la boquilla 3 sobre el piso de 30 cm (12"); marque con puntos el área restante cada 4.5 (1¾"). Para todos los pisos, con la boquilla 3 haga cuerdas sueltas dobles a 1.2 cm (½") de la orilla superior entre las marcas divisoras. Haga puntos con la boquilla 3 en cada punto divisor. Haga los bordes superior e inferior de todos los pisos con la boquilla 18 en conchas. En el piso de 30 cm (12"), haga zigzags y puntos con la boquilla 3 alrededor de las conchas del borde inferior. Haga los portavelas en rosetas con la boquilla 16. Coloque el oso de 30 años y las velas. *29 porciones.*



¡CINCUENTA NUNCA SE VIERON MEJOR!

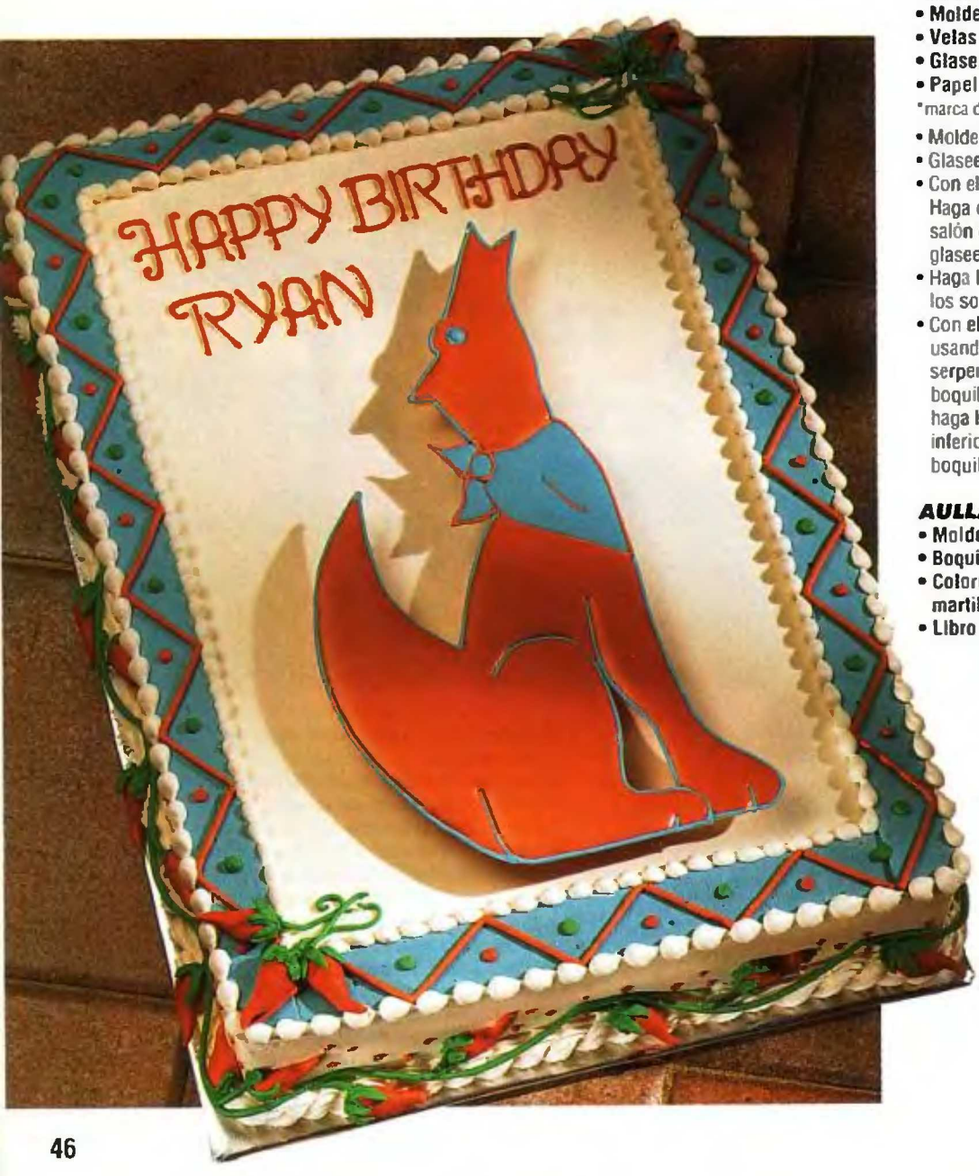
- **Molde cuadrado de 25 cm (10"), molde cuadrado de 40 cm (16"), p. 158, 162**
- **Juego de moldes de números, p. 171**
- **Boquillas 3, 4, 6, 16, 18, 32, 48, 60, 789, p. 114-117**
- **Colores para glaseado amarillo limón, violeta, rosado, cerceta, negro, p.111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Juego de letras para cualquier mensaje que se colocan a presión, p. 110**
- **Espigas, p. 156**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- Coloque los pasteles de números en cartones para pastel cortados a medida; glasee lisos los lados. Haga los contornos con la boquilla 4 y cubra en estrellas con la boquilla 16. Deje a un lado.
- Glasee lisos el pastel cuadrado de 25 cm (10") de 1 capa y el cuadrado de 40 cm (16") de dos capas y prepárelos para la construcción apilada; coloque en una base de cartón corrugado resistente forrada con papel aluminio.
- Decore el cuadrado de 25 cm (10"): Con un palillo marque a 2.5 cm (1") y 4.5 cm (1¾") desde la orilla superior del pastel; haga líneas y puntos con la boquilla 6. Haga las bandas verticales en los lados con la boquilla 48 y con la boquilla 16 haga los bordes superior e inferior en conchas.
- Decore el cuadrado de 40 cm (16"): Imprima el mensaje con el lado del pastel usando el juego para mensajes, haga el contorno con la boquilla 3. Con la boquilla 60 y al azar haga serpentinas en cuerdas de torbellino y confeti en los lados y arriba. (Nota: para el confeti, también puede usar decoraciones de trocitos de regaliz Wilton.) Haga los bordes en conchas con la boquilla 18 para el superior y la boquilla 32 para el inferior.
- Haga la placa con el nombre haciendo una banda con la boquilla 789 y el nombre con la boquilla 4. Coloque los pasteles de números y haga el borde inferior en concha con la boquilla 16. *74 porciones.*

DANZA VAQUERA

- **Molde de barra de pan larga, p. 165**
- **Boquillas 1, 2, 3, 4, 6, 8, 101s, p. 114-117**
- **Colores para glaseado café, terracota, azul flor de maíz, marfil, p. 111**
- **Cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Juego de letras para cualquier mensaje de colocación a presión, p. 110**
- **Libro de patrones '95 (patrones de rueda de carreta, piso de salón de danza), p. 106**
- **Candy Melts™* — cocoa clara, blanco (necesita 1 bolsa de cada uno), juego de colores para dulce (usa el amarillo), p. 118**
- **Molde de dulce del Oeste, p. 119**
- **Velas de botas vaqueras, p. 128**
- **Glaseado de mantequilla blanco nieve, p. 92**
- **Papel encerado**

*marca de revestimiento de confitería

- Moldee los dulces de sombreros vaqueros (vea p. 104). Deje a un lado.
- Glasee liso el pastel.
- Con el patrón de piso de salón de danza, marque el lado del frente del pastel. Haga capas de glaseado como sigue: Haga un estêncil en papel encerado del salón de danza cortando el área del piso. Coloque el estêncil sobre el pastel y glasee liso el área del piso. Con cuidado retire el estêncil de papel encerado.
- Haga los bailadores con las boquillas 1, 2, 3, 4, 6, 8 y 101s (vea p. 102). Coloque los sombreros pegando con punto de glaseado, si es necesario.
- Con el patrón marque las ruedas de carreta en los lados. Haga el contorno usando la boquilla 4, los rayos y los puntos del centro con la boquilla 2. Haga las serpentinas en cuerdas sueltas con la boquilla 3, haga las notas musicales con la boquilla 2 en cuenta de rosario, cuerda y cuerda hacia afuera. Con la boquilla 3 haga los bordes en rosario en los lados y en cuerda los bordes superiores e inferiores. Imprima el mensaje arriba del pastel usando el juego de letras y la boquilla 3. Coloque las velas. *18 porciones.*



AULLANDO FELIZ CUMPLEAÑOS

- **Molde rectangular de 23 x 33 cm (9 x 13"), p. 158, 162**
- **Boquillas 1D, 2, 3, 4, 5, 18, p. 114-117**
- **Colores para glaseado terracota, cerceta, rojo-rojo, marfil, verde vivo, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrón de coyote), p. 106**
- **Mezcla de flujo de color, p. 108**
- **Cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, de flujo de color, p. 92, 101**

- Usando el patrón de coyote, glaseado de flujo de color y las instrucciones de flujo de color (p. 101), haga el contorno del patrón con la boquilla 2. Cuando seque, fluya el diseño con glaseado diluido. Deje secar completamente y haga extra por si se rompe.
- Glasee liso el pastel. Haga una banda lisa con la boquilla 1D alrededor de la parte superior del pastel. Sobre la banda haga una cuerda de zigzag y los puntos con la boquilla 4. Haga el rosario con la boquilla 5 alrededor de la banda (use más presión para la orilla inferior).
- Haga el borde inferior del pastel con la boquilla 18. Con la boquilla 5 haga los chiles en los lados y dos esquinas de arriba del pastel. Agregue la enredadera con la boquilla 4 y puntos con la boquilla 2.
- Coloque el flujo de color* sobre el pastel. Escriba el mensaje con la boquilla 3. *14 porciones.*

* **Nota:** Ya que el glaseado de mantequilla descompone el flujo de color, coloque sobre un pedazo de papel encerado cortado a la medida, cubos de azúcar o malvaviscos miniatura.

VAQUERA

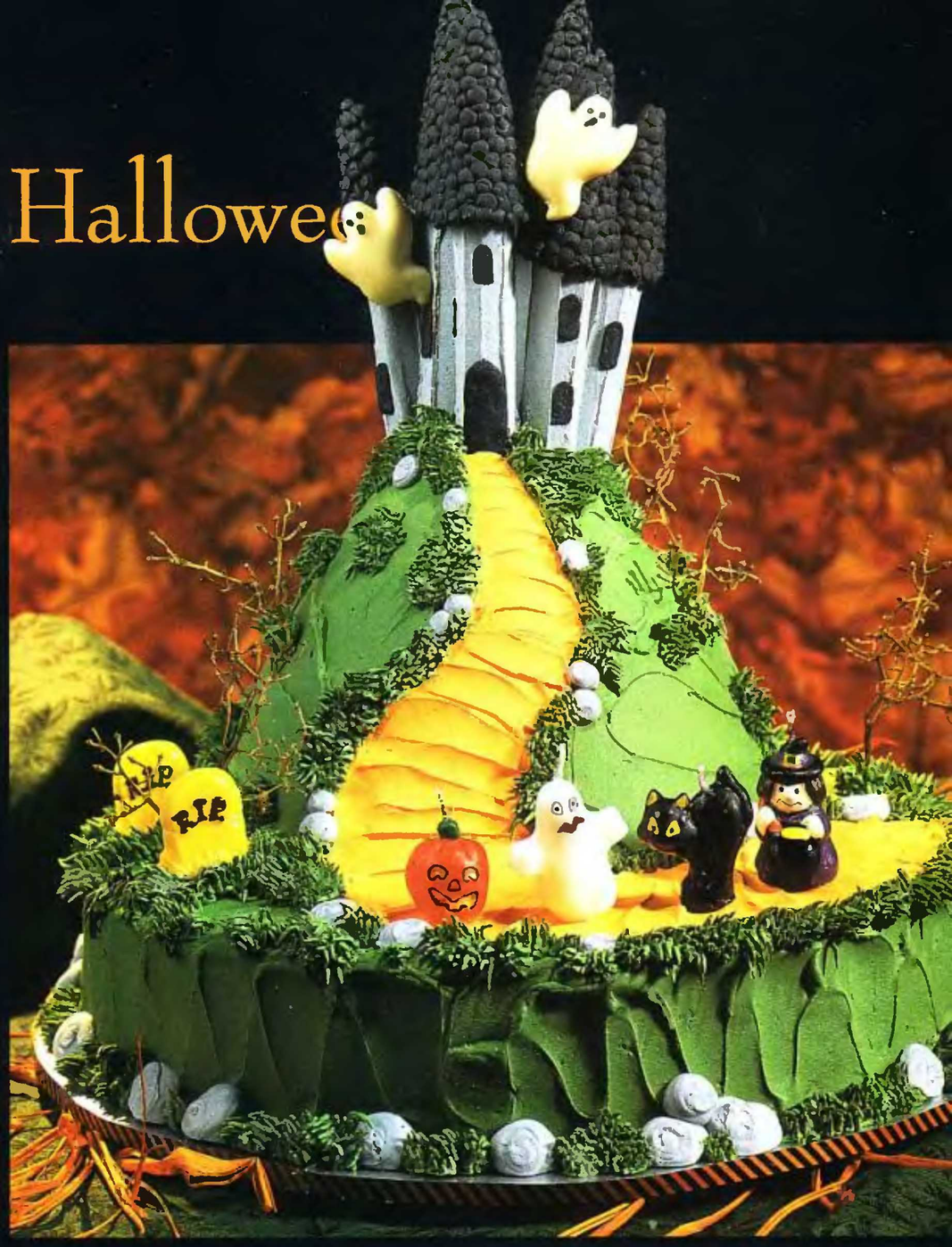
- **Molde de dama bonita, p. 173**
- **Boquillas 2, 4, 14, 16, p. 114-117**
- **Colores para glaseado azul flor de maíz, amarillo dorado, terracota, cobre, negro, p. 111**
- **Cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Decoraciones de trocitos de cacahuate de arcoiris, p. 124**
- **Libro de patrones '95 (patrón de camisa para ella), p. 106**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Sombrero vaquero miniatura de fieltro (de tienda de artesanías/fiesta o muñecas)**
- Glasee liso los lados del pastel y las áreas de fondo. Glasee liso ligeramente el área de la camisa. Con un palillo, marque el patrón de camisa para ella.
- Con la boquilla 4 haga el contorno de la muchacha y los ojos, boca, canesú de la camisa, cinturón, presillas del cinturón y hebilla. Haga el detalle de la hebilla en punto con la boquilla 2. Alise con dedo metido en maicena. Cubra la cara, manos, camisa y pantalones en estrellas con la boquilla 14. Coloque los trocitos de cacahuate "diamantes falsos" en la camisa. Haga el cabello en estrella hacia afuera con la boquilla 16. Con la boquilla 2 y alternando colores haga en cuerda el fleco de la camisa.
- Haga el borde inferior en cuerda con la boquilla 16. Coloque el sombrero. *12 porciones.*

VAQUERO

- **Molde de muchacho guapo, p. 173**
- **Boquillas 2, 4, 14, 16, p. 114-117**
- **Colores para glaseado azul flor de maíz, amarillo dorado, terracota, cobre, negro, p. 111**
- **Cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Libro de patrones '95 (patrón de camisa para él), p. 106**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Sombrero vaquero miniatura de fieltro (de tienda de artesanías/ fiesta o muñecas)**
- Glasee liso los lados del pastel y las áreas de fondo. Glasee liso ligeramente el área de la camisa. Con un palillo, marque el patrón de camisa para él.
- Con la boquilla 4 haga el contorno del muchacho y los ojos, boca, cuello, esquinas del cuello, puños, cinturón, presillas del cinturón y hebilla. Alise con dedo metido en maicena. Cubra la cara, manos, camisa y pantalones en estrellas con la boquilla 14. Haga el cabello en estrella hacia afuera con la boquilla 16.
- Con la boquilla 2 haga en cuerda las costuras de la camisa, puntos para botones y el detalle en punto de la hebilla del cinturón. Haga la corbata de bolo en cuerda con la boquilla 2: haga el contorno, llene y haga las tiras de cuerda. Adorne el canesú de la camisa con estrellas con la boquilla 14.
- Haga el borde inferior en cuerda con la boquilla 16. Coloque el sombrero. *12 porciones.*

TRICK
TREAT
OR
R.I.P
R.I.P
R.I.P

Hallowee



¡CUENTE CON QUE ASUSTARA!

- **Molde de bailarina, p. 169**
- **Boquillas 3, 4, 16, 101, p. 114-117**
- **Colores para glaseado rojo-rojo, negro, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrón de vampiro), p. 106**
- **Cartone para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- Glasee ligeramente los lados y la parte superior del pastel. Con un palillo marque el patrón del vampiro y haga el contorno usando la boquilla 4. Haga el contorno de las características faciales usando la boquilla 3. Con la boquilla 3 en cordoncillo, haga los ojos, boca, colmillos, solapas y la parte interior de la capa (alise con dedo metido en maicena).
- Haga la camisa rizada con la boquilla 101. Cubra el resto del cuerpo y la cara con estrellas con la boquilla 16. Haga estrellas inversas para el cabello y las uñas. *12 porciones.*

GATO EN LA CALABAZA

- **Molde de calabaza, p. 177**
- **Molde de minibola, p. 173**
- **Boquillas 2A, 3, 4, 17, 233, p. 114-117**
- **Colores para glaseado negro, naranja, p. 111**
- **Cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- Decore la calabaza: Glasee boca, ojos, nariz y la parte superior abierta alisando con espátula. Haga el contorno de la calabaza y sus características faciales con cuerdas con boquilla 4. Cubra con estrellas con boquilla 17.
- Para el gato: Coloque el pastel de minibola sobre el pastel de calabaza. Usando boquilla 2A y mucha presión, construya con glaseado las orejas, haga en cordoncillo las pesuñas y la cola. Cubra la cara y las orejas con pelo con la boquilla 233. Haga las características de la cara en cordoncillo con boquilla 3 y la parte interior de las orejas. Haga tres puntos como uñas con la boquilla 3. *12 porciones.*

MURCIELAGOS EMBOLSANDO DULCES

- **Molde redondo de 25.4 cm (10"), p. 158, 162**
- **Molde Panda, p. 119**
- **Charola para hornear galletas 25.4 x 38.1 cm (10" x 15"), p. 164**
- **Boquillas 3, 6, 233, p.114-117**
- **Colores para glaseado café, naranja, marfil, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (alas de murciélagos, bolsas de dulces), p. 106**
- **Cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Candy Melts™* - 2 bolsas naranja, 1 bolsa cocoa claro, p. 118**
- **Molde de dulce de casa encantada, p. 178**
- **Bolsas de decoración desechables, p. 112**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Tira de regaliz, papel encerado, papel para congelar**

*marca del revestimiento de confitería

- Prepare las bolsas de dulces: Cubra la charola para hornear galletas con papel para congelar con el lado brillante hacia arriba, use cinta adhesiva. Derrita los Candy Melts™ de naranja siguiendo las instrucciones del paquete. Vacíe sobre la charola preparada, alise con espátula; el dulce debe tener un grosor de 0.32 cm (⅛"). Deje que se haga firme. Usando los patrones de las bolsas de dulce, corte piezas para 8 bolsas y corte las partes faciales. Corte un pequeño agujero en el extremo de la bolsa de decoración desechable llena con una pequeña cantidad del dulce derretido; pegue las piezas usando líneas de dulce. Deje secar. Sujete las agarraderas de regaliz a la parte interior de las bolsas con puntos de dulce derretido. Ponga a un lado.
- Prepare las alas de murciélago: Coloque el patrón de alas de murciélago sobre la charola para hornear galletas, cubra con papel encerado y use cinta adhesiva. Derrita Candy Melts™ de cocoa claro; usando una bolsa de decoración desechable con la boquilla 3, haga el contorno del patrón y deje secar aprox. 15 minutos. Llene el área restante con dulce derretido; cuando firme, haga los contornos con la boquilla 3 y escriba el mensaje. Ponga a un lado.
- Usando el molde de dulce de casa encantada y el dulce derretido restante, haga 8 murciélagos (vea p.104). Ponga a un lado.
- Glasee liso el pastel de dos capas. Coloque el pastel panda arriba, cubra con "pelo de murciélago" hacia afuera con boquilla 233. Agregue glaseado usando boquilla 6 para los pies y con boquilla 3 las uñas. Use la boquilla 3 para hacer: mensaje, contorno y figura de ojos, orejas, nariz y boca de cuerda y puntos de colmillos.
- Haga los bordes de rosario con la boquilla 6 en la parte superior e inferior del pastel. Coloque las alas atrás del murciélago, fije con puntos de glaseado, si es necesario. Coloque los murciélagos de dulce moldeado y las bolsas llenas de dulce. *36 porciones.*

CASA EN COLINA ENCANTADA

- **Molde redondo de 30.5 cm (12"), p. 158, 162**
- **Molde Wonder, p. 169**
- **Boquillas 1, 3, 5, 10, 233, p. 114-117**
- **Colores para glaseado negro, naranja, verde musgo, p. 111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Espigas de plástico, p. 158**
- **Candy Melts™*, blancas (se necesita 1 bolsa), juego de colores para dulce (usa amarillo), p. 118**
- **Molde de dulce de casa encantada, juego de velas de Halloween, p. 178**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Conos para helado, tallos de racimos de uvas**

*marca del revestimiento de confitería

- Use Candy Melts™ para: Moldear fantasma y lápidas; cuando firmes, haga los ojos en el fantasma y los mensajes en las lápidas usando boquilla 1. Ponga a un lado.
- Glasee el pastel de 30.5 cm (12") de una capa y el pastel del molde Wonder en verde usando una espátula. Prepare los pasteles para la construcción apilada (vea p.96).
- Corte tres espigas de plástico a la mitad. Glasee con espátula y colóquelas en la parte superior del pastel. Acorte seis conos para helado a diferentes largos de 5 a 6.4 cm (2 a 2½") recortando los extremos abiertos. Cubra los conos con puntos con boquilla 5. Ponga un poco de glaseado dentro de los conos y colóquelos en las espigas. Haga las ventanas y puertas en cordoncillo con boquilla 3 (alise con dedo metido en maicena).
- Usando la espátula, glasee una vereda desde la puerta hasta abajo a un lado. Haga césped hacia afuera con boquilla 233 a lo largo de la vereda en los extremos superior e inferior, en la base de las espigas y en otros lugares en la parte superior del pastel. Haga las bolas de piedras con boquilla 10. Coloque las velas, dulce moldeado (fije con puntos de glaseado, si es necesario) y los tallos de racimos de uvas como árboles. *28 porciones.*

CALAVERA PIRATA

- **Molde de payaso, p. 171**
- **Boquillas 2, 2A, 4, 7, 17, 789, p. 114-117**
- **Colores para glaseado café*, naranja, violeta, verde musgo, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrón de calavera, sombrero y símbolo de calavera), p. 106**
- **Cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**

* **Puede usar mantequilla de chocolate**

Nota: Para lograr la apariencia de "huesos secos", agregue extra azúcar glas al glaseado de mantequilla blanco usado para la calavera. Se endurecerá más rápidamente y desarrollará pequeñas grietas cuando se alise.

- Trace los patrones del sombreo y el símbolo de calavera en papel encerado. Usando la boquilla 4 y glaseado de mantequilla: haga el contorno y rellene la calavera, con la boquilla 2 haga los ojos en puntos, la nariz y los dientes en cuerda; para el símbolo de calavera, coloque dos bolas con la boquilla 4 en cada extremo de las rayas hechas con la boquilla 4. Coloque la calavera y el símbolo de calavera en el congelador hasta que esté firme.
- Glasee liso la parte superior y los lados del pastel.
- Marque el patrón de calavera en el pastel con un palillo, haga el contorno en cuerda con la boquilla 4.
- Haga la banda de la frente usando el lado liso de la boquilla 789. Usando la boquilla 2A, haga las puntas de la banda y el "nudo" en bola usando mucha presión. Forme las puntas del nudo con los dedos metidos en maicena. Haga los puntos y las líneas de doblez con la boquilla 4.
- Cubra la cara con glaseado de mantequilla espeso y boquilla 2A, agregue glaseado para que los ojos, nariz y boca estén sumidos; alise con los dedos. Haga los ojos y los dientes en puntos con la boquilla 4.
- Cubra el sombrero en estrellas con la boquilla 17. Coloque el símbolo de calavera y la calavera en el sombrero. Haga el borde inferior en rosario con la boquilla 7. *12 porciones.*

¡CALABAZA AL MOMENTO!

- **Molde de calabaza, p. 177**
- **Boquilla 3, p. 114**
- **Colores para glaseado naranja, amarillo dorado, verde hoja, p. 111**
- **Cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Espátula angular de 20 cm (8"), p. 112**
- **Juego de pinceles para decorar, p. 110**
- **Receta de crema de malvaviscos, p. 103**
- **Glaseado de mantequilla de chocolate, p. 92**
- **Crema de malvaviscos (necesita 1 frasco)**

- Glasee el pastel. Usando el molde como guía, marque las características faciales y tallo con un palillo. Marque las líneas con espátula. Use la boquilla 3 y la crema de malvaviscos (vea p. 103) para lo siguiente: Haga una cuerda doble de crema de malvaviscos amarilla en las líneas, y sobre ellas coloque crema de malvaviscos anaranjada. Usando el pincel para decorar mojado, desvanezca los colores hacia afuera. Haga el contorno de las características de la cara y el tallo, luego rellene el área con una manga de pergamino cortada. *12 porciones.*

TREMENDA DIVERSION

- **Molde de media luna de 46 cm (18") (8 cm (3") de profundo), p. 158**
- **Boquillas 2, 3, 6, 10, 16, p. 114-117**
- **Colores para glaseado naranja, negro, café, verde musgo, amarillo dorado, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrones de Frankenstein y bruja, araña y telaraña), p. 106**
- **Juego de 10 piezas para cortar galletas fantasmales, p. 177**
- **Cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**

- Glasee liso el pastel. Con un palillo, marque los patrones de Frankenstein y bruja en el pastel; con los cortagalletas, imprima las caras de Frankenstein y de la bruja. Haga el contorno de los cuerpos en cuerdas con la boquilla 3. Cubra la camisa, vestido en estrellas con la boquilla 16. Llene los ojos, cara, sombrero, pantalones, zapatos, piernas y brazos con la boquilla 3 (alise con dedo metido en maicena). Haga el palo de la escoba en cuerda con la boquilla 3, y las cerdas con la boquilla 16. Haga las líneas de movimiento en cuerdas con la boquilla 3, y el mensaje "goteando" con la boquilla 3.
- Con un palillo, marque el patrón de araña y telaraña en los lados del pastel. Haga la araña con la boquilla 2, telarañas en cuerdas con la boquilla 3. Haga los bordes superior e inferior en rosarios con boquillas 6 y 10. *18 porciones.*

CALABAZA CON FANTASMAS

- **Molde de pelota, p. 173**
- **Boquillas 2A, 3, 67, 233, p. 114-117**
- **Colores para glaseado naranja, negro, verde musgo, p. 111**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Juego de 6 piezas para cortar galletas redondas, p. 121**
- **Decoraciones de glaseado de gatos y murciélagos, p. 177**
- **Libro de patrones '95 (patrón de calabaza decorada), p. 106**
- **Receta de molde de azúcar (necesita 2 recetas), p. 104**
- **Glaseado real, p. 92**
- **Azúcar granulada**

- Haga la calabaza usando el molde de pelota y la receta de molde de azúcar (vea p. 104).
- La mitad de la calabaza con la cara es la parte posterior, la mitad con la abertura redonda es el frente. Con la boquilla 2A para el cuerpo y la boquilla 3 para las características faciales, haga los fantasmas (vea p. 102) contra la pared de la parte posterior. Haga el pasto con la boquilla 233 completamente hasta la orilla. Usando la boquilla 3 junte las mitades. Deje secar unos minutos. Haga el pasto en cordoncillo con la boquilla 233 para cubrir el resto de la parte inferior de la calabaza. Haga el tercer fantasma.
- Divida la calabaza en 8 partes. Haga líneas en rosario con la boquilla 3 sobre las marcas divisorias y alrededor de las aberturas de la cara y la abertura redonda. Haga los tallitos con la boquilla 3, y las hojas con la boquilla 67. Con mucha presión y la boquilla 2A, haga el tallo principal en la parte superior. Sujete los murciélagos con puntos de glaseado.

Halloween

VISTA DESDE ARRIBA

VISTA DE LA PARTE POSTERIOR

DULCE DE MAIZ MONSTRUOSO

- **Molde pequeño de árbol de navidad, p. 181**
- **Colores para glaseado naranja, amarillo dorado, p. 111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**

- Coloque los pasteles en cartones individuales forrados con papel aluminio.
- Con la espátula glasee liso cada sección de color.

¡DELICIAS!

- **Molde pequeño de calabaza, p. 178**
- **Boquilla 3, p. 114**
- **Colores para glaseado verde musgo, naranja, café*, p. 111**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Receta favorita de delicias de cereal de arroz dorado**

*Puede sustituirse por mantequilla de chocolate

- Prepare la receta de delicias de cereal de arroz, agregando color naranja a la mezcla de malvaviscos antes de agregar el cereal, si desea.
- Ponga en molde untado con mantequilla, desmolde y deje enfriar. Usando la boquilla 3, haga el contorno y las características faciales; con mucha presión haga los tallos.

¿CUAL BRUJA ES CUAL?

- **Molde pequeño de fantasma, p. 178**
- **Boquillas 2, 4, 47, 104, p. 114-117**
- **Colores para glaseado naranja, verde musgo, amarillo dorado, violeta, negro, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrón de mini-cara de bruja), p. 106**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**

- Coloque los pasteles en cartones individuales forrados con papel aluminio.
- Glasee liso arriba y los lados. Con palillo marque el patrón de mini-cara de bruja arriba del pastel.
- Con la boquilla 4, haga una bola para la barbilla y jale hacia afuera, desvaneciendo los extremos a medida en que gradualmente reduce la presión. Con la boquilla 2, contornee y haga la boca, ponga puntos para dientes, ojos y cuerda para cejas; haga la nariz en punto hacia afuera, y verruga en punto. Si es necesario, forme la barbilla y la nariz en un punto con los dedos metidos en maicena.
- Haga el pelo en cuerda hacia afuera con la boquilla 4. Con la boquilla 104 haga el olán del gorro, la banda con la boquilla 47 y la hebilla con la boquilla 2. Haga el borde inferior en rosario con la boquilla 4. *1 porción cada una.*

PAJARES EMBRUJADOS

- **Molde para pastelitos jumbo, p. 163**
- **Boquillas 2, 4, 12, 233, p. 114-117**
- **Colores para glaseado amarillo dorado, café, naranja, verde hoja, p. 111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Decoraciones pequeñas de glaseado de calabaza, espanto y fantasma, p. 124**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Coco rayado, dorado**

- Hornee los pastelitos sin papelito. Cuando enfríen, colóquelos con la parte de arriba hacia abajo sobre cartones individuales forrados con papel aluminio. Glasee liso, cubra los lados y arriba con el coco dorado.
- Haga el espantapájaros: Con la boquilla 12 haga un bola de glaseado para el cuerpo hasta que esté de la altura deseada. Meta la boquilla en la base y haga una línea de glaseado para cada pierna. Haga los pies en bola con la boquilla 4. Coloque las decoraciones de glaseado, meta la boquilla 12 en el lado y haga una línea de glaseado para cada brazo. Con la boquilla 2, haga las manos en bola, sombrero hacia afuera, y puntos hacia afuera para las muñecas, tobillos, cuello y ala del sombrero. Haga pasto hacia afuera con la boquilla 233 alrededor del borde inferior. *1 porción cada uno.*

Halloween

¡Las cosas macabras vienen en pequeños paquetes! Los moldes mini y pequeños de Wilton hornean seis terrores pequeños a la vez para su fiesta de Halloween. Como puede ver bestias de todas maneras toman forma en estos moldes de aluminio anodizado - delicias perfectamente detalladas tamaño bocado que fascinan a los niños. ¡Envuelva unas para dar a la puerta como una gran alternativa a los dulces!

PERSONALIDADES DE CALABAZA

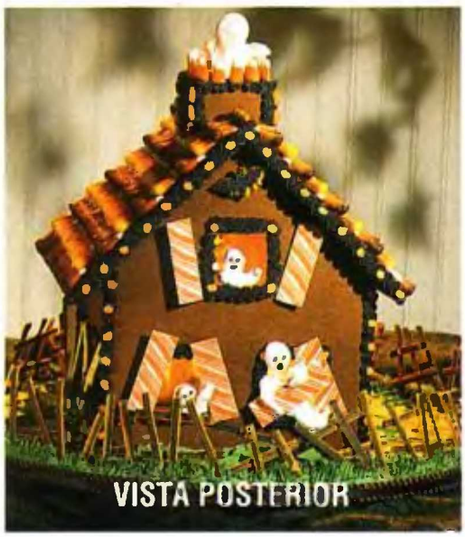
- **Molde de mini-calabaza, p. 178**
- **Molde de mini-globo, p. 172**
- **Boquillas 12, 16, 105, 352, p. 114-117**
- **Colores para glaseado verde musgo, naranja, amarillo dorado, p. 111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- Coloque los pastelitos en diferentes ángulos para una variedad de caras.
- Con la boquilla 12, haga las rayas. Haga las características faciales en estrellas con la boquilla 16. Con la boquilla 105, hacia afuera haga los tallos y las hojas con la boquilla 352. *1 porción cada uno.*

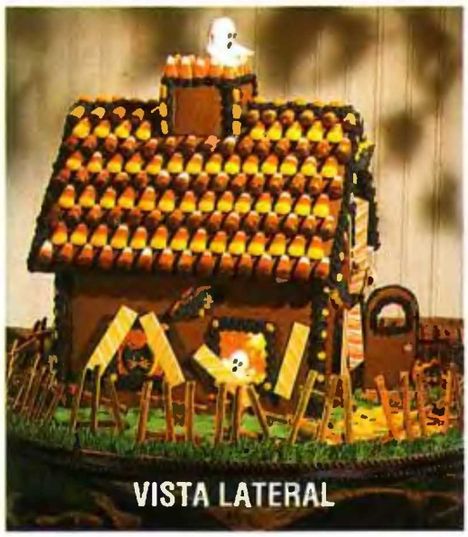
MINI-MONSTRUOS

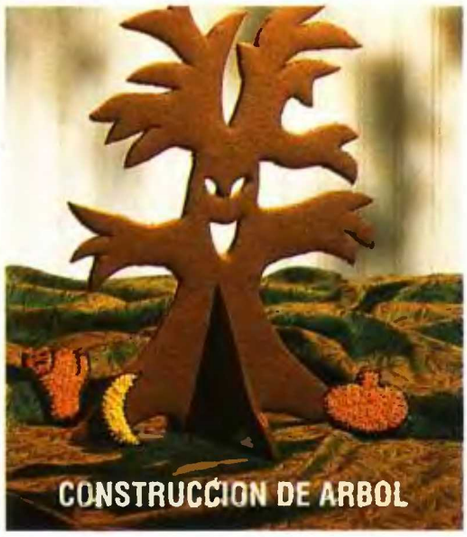
- **Molde de mini-fantasma, p. 178**
- **Boquilla 2, 12, 13, 102, p. 114-117**
- **Colores para glaseado negro, rojo navidad, amarillo dorado, naranja, p. 111**
- **Juego de formadores de árbol, p. 109**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Glaseados de mantequilla y real, p. 92**
- Haga los gorros con anticipación. Cubra los formadores de árbol con papel encerado y marque a 3.8 cm (1½") de arriba. Con glaseado real, cubra en estrellas con la boquilla 13 y el olán con la boquilla 102. Deje secar.
- Glasee liso los fantasmas con espátula. Haga el contorno de la boca, ojos y cejas en cuerdas con la boquilla 2. Llene los ojos, boca y lengua con la boquilla 2 y alise con dedo metido en maicena.
- Coloque el gorro. Haga el mechón hacia afuera con la boquilla 12. Haga los dientes con la boquilla 2 en punto. *1 porción cada uno.*

CANASTAS MACABRAS CON DULCES

- **Molde Shortcakes 'N Treats, p. 164**
- **Molde pequeño de calabaza, p. 177**
- **Boquillas 3, 12, p. 114**
- **Colores para glaseado naranja, café, p. 111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Dulce cilíndrico verde para tallos, surtido de dulces pequeños para llenar canastas**
- Glasee liso los pastelitos y las calabazas. Ensamble como se muestra, deje a un lado. Haga los brazos: Con la boquilla 12 aplique glaseado a lo largo de la orilla para brazos; reduzca la presión y termine en un punto. Meta la boquilla en el extremo y jale otro punto. Haga la cola: Con mucha presión y la boquilla 12, haga una bola en la base y jale en un punto. Dé forma a todos los puntos con dedos metidos en maicena.
- Haga las características faciales de la calabaza con la boquilla 3 y coloque el tallo de dulce. Antes de servir, llene de dulces. *1 porción cada una.*


VISTA POSTERIOR


VISTA LATERAL


CONSTRUCCION DE ARBOL

LA CASA QUE CONSTRUYO ESPANTAJO

- **Juego de casa de jengibre, p. 180**
- **Boquillas 2, 3, 6, 8, 10, 12, 13, 16, 46, 233, p. 114-117**
- **Colores para glaseado negro, verde musgo, café, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (Patrones de árbol fantasma y soporte), p. 106**
- **Juego de cortagalletas de halloween tamaño bocado, decoraciones de gatos y vampiros, mezcla de confeti de halloween, p. 177**
- **Bruja chillada, p. 178**
- **Círculos para pastel de 40 cm (16"), papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Glaseado real, p. 92**
- **Receta de pan de jengibre de abuela (necesita 2 recetas), p. 94**
- **Tiras de goma de mascar con rayas, dulce en forma de maíz, mini-mentas de naranja, plástico para envolver o acetato amarillo, 1.4 m (1½ yd) de listón para adornar la orilla del cartón. Opcional: foco de artesanía de 7 watts.**
- Use glaseado real y la boquilla 46 para hacer los postes de la cerca. Aplique rayas de glaseado negro a la manga (vea p.93), llenando con glaseado naranja. Haga aprox. 160 postes de 5 cm (2") de largo cada uno. Haga extras por si alguno se rompe y deje secar toda la noche.
- Use la masa de jengibre y corte lo siguiente: Casa con el patrón en el juego; 2 árboles fantasmales y 2 soportes usando los patrones en el libro de patrones '95; un surtido de galletas tamaño bocado. Hornee y deje enfriar.
- Prepare tres círculos para pastel de 40 cm (16") como base. Si va a iluminar la casa, corte un agujero en el centro de los círculos para que quepa el foco. Cubra los círculos con papel aluminio. Use la boquilla 6 y glaseado café para ensamblar la casa y pegue los soportes a los árboles. Deje que la casa y los árboles se sequen antes de seguir decorando. Decore el contorno de las galletas tamaño bocado con la boquilla 3 y estrellas con la boquilla 13, pegue las galletas a los árboles con la boquilla 3.

Continúa en la siguiente columna.

ES UNA GRAN CALABAZA

- **Cortagalletas de calabaza gigante, p. 177**
- **Cortagalletas de perímetro de sombrero de vaquero, p. 121**
- **Boquilla 15, p. 114**
- **Colores de glaseado verde musgo, amarillo dorado, café y naranja, p. 111**
- **Receta de masa para galletas, p. 94**
- Corte la calabaza y el sombrero de masa para galletas coloreada. Ensamble. Para el pelo, diluya la masa para galletas con agua (vea p.103) y aplique en cuerda con la boquilla 15 antes de hornear.
- Hornee y deje enfriar. *1 porción cada una.*

- Decore la casa: Corte el plástico un poco más grande que las ventanas; usando la boquilla 16, pegue al interior de las ventanas, haga zigzags en el exterior de las ventanas. Agregue las calabazas de la mezcla de confeti de halloween, pegue tiras de goma de mascar como contraventanas. Pegue el dulce de maíz al techo usando la boquilla 3 y glaseado café. Haga la orilla del techo en zigzags con la boquilla 16 y agregue calabazas de la mezcla de confeti de halloween. Decore el borde de la chimenea en zigzags con la boquilla 16 y agregue el maíz de dulce y las mini-mentas de naranja. Haga los fantasmas (vea p. 102); use la boquilla 10 para los fantasmas de las ventanas y puertas, boquilla 8 para el fantasma de la entrada de la puerta. Con la boquilla 12, haga un fantasma en una tira de goma de mascar, coloque en la chimenea. Haga las características faciales con la boquilla 2 para todos los fantasmas.
- Con espátula, haga el área de pasto con glaseado verde y la banqueta con glaseado café. Corte las tiras de goma de mascar usando el extremo redondo abierto de cualquier boquilla, coloque los pedazos en la banqueta. Haga el pasto jalando hacia afuera con la boquilla 233 y coloque la cerca.
- Coloque las decoraciones con puntos de glaseado. Agregue el listón a la orilla de la base. Coloque la bruja y los árboles.

Halloween

Navidad

PAY DECORADO CON ACEBO

- **Molde para pay de 23 cm (9") con borde, p. 165**
- **Colores para glaseado verde musgo, rojo navidad, p. 111**
- **Juego de 4 pzas. para cortar galletas navideñas (usa hoja de acebo), p. 179**
- **Juego de pinceles para decorar, p. 110**
- **2 pastas para pay listas para usarse (2 paq.); relleno de fruta para pay (necesita 2 latas de 737g (26 oz) cualquier sabor; claras de huevo (necesita 2)**
- Corte las hojas de acebo de una de las pastas para pay. Haga 12 bayas (bolitas) de la misma pasta.
- Hornee el pay sin decorar siguiendo la instrucciones de la receta.
- Mientras se hornea el pay, agregue los colores a las claras de huevo y aplique con pincel a las hojas y bayas. Aprox. 10 min. antes que esté el pay, coloque las hojas y las bayas alrededor de la parte superior del pay. Continúe horneando hasta que las orillas se doren. *8 porciones.*

CELEBRACIONES SINGULARES

- **Molde de mini-Angel Food, p. 164**
- **Boquilla 1s, p. 114**
- **Colores para glaseado verde musgo, rojo navidad, p. 111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Manga para decorar desechable, p. 112**
- **Receta de panqué, p. 103**
- **Glaseado para decorar listo para usar Wilton, p. 108**
- Hornee los pasteles y deje enfriar.
- Reserve una pequeña cantidad de glaseado para colorear. Caliente el resto del glaseado. (Abra el recipiente de glaseado, quite el papel aluminio. Ponga en el microondas a 50% potencia por 1 min., mezcle. Continúe poniendo en el microondas por intervalos de 30 seg. hasta que esté listo para verter. Cuando use otros glaseados listos para usar, ponga en microondas en alto por 30 seg. mezcle, y regrese al microondas por 15 seg. más. Mezcle hasta que tenga consistencia para verter.) Con una manga cortada, aplique el glaseado calentado a la parte sup. del pastel y alrededor de la orilla superior dejando que se escurra. Deje secar.
- Usando la boquilla 1s, haga bayas en puntos, vid en puntos y cuerdas. *1 porción cada uno.*

¡REGOCIJO DE CHOCOLATE!

- **Molde pequeño de árbol de navidad, p. 181**
- **Moldes de dulce para caramelos, p. 119**
- **Boquillas 1, 2, p. 144**
- **Candy Melts™* sabor menta en verde, cocoa clara (necesita 1 bolsa de c/u), mezcla de dulce para el centro, p. 118**
- **Mangas para decorar desechables, p. 112**
- **Receta de brownies de chocolate y menta, p. 103**

* marca de revestimiento de confitería

- Haga un surtido de caramelos siguiendo la receta del paquete de la mezcla de dulce para el centro. Decore los caramelos con Candy Melts™ derretidos en una manga desechable usando la boquilla 1 en movimiento circular y zigzag.
- Hornee y deje enfriar los árboles de brownie. Coloque en una rejilla sobre el molde. Vierta los Candy Melts™ derretidos sobre los brownies. Deje secar. Decore con Candy Melts™ derretidos en la manga desechable en zigzags con la boquilla 2.

¡FELIZ NAVIDAD CON OSOS!

- **Juego de moldes ovalados, (se usan los moldes de 40 x 31.4cm (16 x 12⅜"), 27.3 x 20 cm (10¾ x 7⅞")), p. 159**
- **Boquillas 1, 3, 14, 18, 104, p. 114-117**
- **Colores para glaseado rojo navidad, café, p. 111**
- **Juego de 5 pzas. para galletas de osos Teddy tamaño bocado, p. 120**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Receta de pan de jengibre de abuela, p. 94**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- Corte las galletas (10 con las patas separadas, 30 con las patas juntas). Hornee y deje enfriar. Decore los osos con la boquilla 1 en puntos para los ojos, nariz y boca; corazones en rosario con la boquilla 3.
- Glasee liso el pastel de 40 x 31.4 cm (16 x 12⅜"). Marque el patrón ovalado en le centro del pastel con el molde ovalado más pequeño, borde hacia abajo. Haga el olán con la boquilla 104 sobre la marca. Haga las conchas con la boquilla 14 hacia adentro del olán. Haga el olán del borde inferior del pastel con la boquilla 104.
- Coloque 30 osos alrededor de los lados del pastel, pegue con puntos de glaseado con la boquilla 3.
- Haga el borde superior en estrellas con la boquilla 18. En cada extremo del oval haga árboles en estrellas con la boquilla 18, con 5 hileras de estrellas para cada árbol. Haga los árboles restantes a aprox. 6.2 cm (2½") aparte, reduciendo el número de hileras a 4, luego 3 hileras en cada árbol. Haga los puntos con la boquilla 3 arriba de los árboles.
- Coloque 10 osos en forma de "árbol" arriba del pastel. Haga puntos con la boquilla 3 como base del árbol. *30 porciones.*

¡NIÑOS TOCANDO EL TAMBOR!

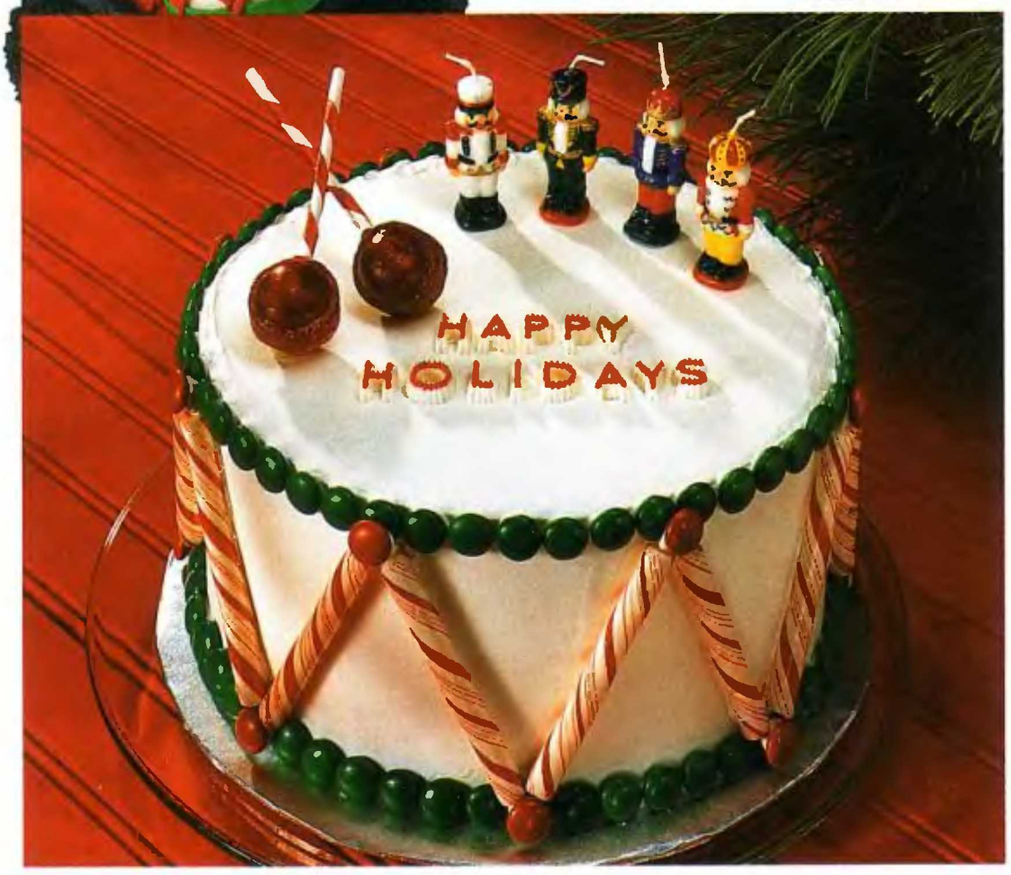
- **Molde de niño de pan de jengibre, p. 181**
- **Boquillas 1, 2, 3, 4, 13, 44, p. 114-117**
- **Colores para glaseado rojo navidad, verde vivo, azul real, amarillo dorado, negro, cobre, p. 111**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Regaliz negro en tiras delgadas, malvaviscos grandes**

- Para el sombrero: Glasee el malvavisco liso. Haga el diseño de la flor de lis con la boquilla 4. Deje secar.
- Para el tambor: Corte un malvavisco para aplanar la parte de atrás del tambor. Con la boquilla 44 haga la banda de las orillas superior e inferior y con la boquilla 2 las cuerdas cruzadas.
- Haga el contorno de camisa y pantalones en cuerdas con boquilla 3. Cubra la camisa, pantalones, botas, manos y cara con la boquilla 13 en estrellas. Haga las cuerdas cruzadas sobre la camisa y la boca con la boquilla 2. Haga cuerdas con la boquilla 4 en la orilla superior de las botas. Haga los ojos, nariz y mejillas en puntos con la boquilla 3.
- Coloque el tambor y el sombrero. Con la boquilla 4 en cuerda haga la orilla del sombrero y en zigzag con la boquilla 3 la ala del sombrero. Coloque puntos con la boquilla 3 en los extremos de dos pedazos de regaliz de 2.5 cm (1") de largo. Inserte uno en cada mano como palillos de tambor.
- Haga las hombreras en bolas largas con la boquilla 4. Para el fleco, haga cuerdas con la boquilla 1. Coloque dos pedazos de regaliz como tirantes del tambor. *1 porción cada uno.*

TAMBORES FESTIVOS

- **Molde redondo de 20 cm (8"), p. 158, 162**
- **Boquilla 3, p. 114**
- **Juego de velas del cascanueces, p. 180**
- **Cartón para pastel, papel aluminio, Fanci-Foil, p. 168**
- **Juego para dividir pasteles, p. 110**
- **Decoraciones de letras/números de glaseado, p. 125**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Palitos de menta (necesita 16), lunetas rojas y verdes, paletas de bola (necesita 2), listón rojo para decorar los palos de las paletas**

- Glasee liso el pastel de 2 capas. Usando el juego para dividir pasteles, marque el pastel en la parte inferior en 8 partes iguales, luego divida la parte superior en ocho partes iguales, alternando con la parte inferior.
- Corte los palitos de menta a que queden en ángulo en los lados del pastel. Coloque los palitos de menta en cada división del pastel.
- Haga los bordes superior e inferior del pastel con las lunetas verdes. Con la boquilla 3 coloque un punto de glaseado a la parte posterior de las lunetas rojas y colóquelas en el pastel.
- Coloque el mensaje de decoraciones de glaseado, las velas y las paletas de bola. *12 porciones.*



ALREDEDOR DE LA CASA

- **Juego de casa festiva, molde de muñeco de nieve, molde de árbol de navidad, p. 181**
- **Boquillas 1, 2, 3, 6, 16, p. 114-116**
- **Colores para glaseado marfil, rojo-rojo, verde hoja, p. 111**
- **Placas separadoras redondas de 23 cm (9") (necesita 2), p. 157**
- **Pilares griegos de 8 cm (3") (necesita 1 pqte), p. 156**
- **Juego de pinceles para decorar, p. 110**
- **Mangas desechables para decorar, p. 112**
- **Plato para derretir caramelo, Candy Melts™* — cocoa clara y mezcla navideña (necesita 1 bolsa de cada uno), blanco y verde (necesita 2 bolsas de cada uno), Mezcla de dulce para el centro (necesita 2 pqtes, cualquier sabor), p. 118**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Receta de panqué, p. 102**
- **1 taza (dividida) de su ingrediente favorito para agregar a la mezcla de dulce para el centro. ½ taza se necesita por cada paq. de mezcla de dulce para el centro. Pruebe con malvaviscos miniatura, nueces, cereal de arroz dorado, cerezas picadas.**

*marca de revestimiento de confitería

- Derrita el Candy Melts™ de cocoa clara siguiendo las instrucciones del paquete. Con el molde de casa festiva y el dulce derretido, moldee las contraventanas, los aleros y la perilla de la puerta (vea p. 104). Deje a un lado.
- Haga 5 muñecos de nieve y 5 árboles: Derrita los Candy Melts™ restantes. Usando los moldes de muñeco de nieve y árbol, juego de pinceles para decorar, plato para derretir caramelo y el caramelo derretido, pinte las

Navidad

características faciales, botones, bufandas y sombreros en los muñecos de nieve y las ramas con nieve en los árboles. Deje secar, luego llene hasta la orilla con el caramelo derretido. Coloque los moldes en el refrigerador por aprox. 10-15 min. o hasta que se forme un cascarón de 0.6 cm (¼") (tenga cuidado, refrigeradores varían). Saque los moldes del refrigerador y retire los centros blandos (el vaciado puede recalentarse y volverse a usar). Use una espátula para nivelar las partes superiores. Regrese los moldes al refrigerador para que los cascarones se endurezcan completamente. Para el relleno: Prepare 1 pqte de mezcla de dulce para el centro y agregue ½ taza de su ingrediente favorito; divida y coloque con presión en los 5 cascarones. Repita para los cinco cascarones restantes. Vierta caramelo derretido en todos los cascarones para sellar el relleno. Refrigere hasta que estén firmes y desmolde; deje a un lado.

- Use la receta de panqué para hacer la casa. Deje enfriar por lo menos toda la noche, sobre la parte posterior. Mientras está sobre la parte posterior, glasee lisas las ventanas, haga las barras cruzadas en cuerdas con la boquilla 3.; cubra la puerta en cuerdas con la boquilla 6. Ensamble los pilares y las placas separadoras, coloque la casa arriba. Cubra el frente, parte posterior y lados de la casa en estrellas con la boquilla t6. Coloque las contraventanas, aleros y perilla de la puerta moldeados de dulce, asegurando con puntos de glaseado si es necesario. Usando la boquilla 1, decore las orillas de las ventanas y puerta en puntos para ramas de pino y bayas. Para la corona, haga el círculo con la boquilla 2 y sobre éste las ramas, bayas en punto y moño con la boquilla 2.
- Glasee esponjoso alrededor de la casa y la parte superior del techo con espátula, creando "carámbanos" a lo largo de los aleros. Coloque los muñecos de nieve y los árboles alrededor de las placas separadoras. *Pastel para 12 porciones.*

¡CORTE SU PROPIO ARBOL!

- **Juego de galletas para el árbol de navidad, p. 180**
- **Color para glaseado verde vivo, p. 111**
- **Receta de masa para galletas (necesita 1 receta), p. 94**
- **Receta de pasta de azúcar rápida (necesita 1½ receta), p. 92**
- **Chochitos de arcoiris sin igual, p. 125**
- **Decoraciones de glaseado de coronita y muñeco de nieve, p. 178**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Listón navideño (necesita 1.4 m (1½ yd.)), dulces**
- Corte dos galletas de estrella de cada tamaño, excepto de la estrella más pequeña sólo corte una. Hornee y deje enfriar.
- Coloque las galletas en una rejilla para enfriar pastel y cubra con la pasta de azúcar rápida. Cuando aún húmedas, rocíe las galletas con los chochitos de arcoiris. Deje que se sequen completamente, aprox. 1 hora.
- Sobreponga las galletas, asegurando cada una con una pequeña cantidad de glaseado de mantequilla.
- Haga el moño con el listón y colóquelo en la punta del árbol. Agregue los dulces.

ENCAJE DE INVIERNO

- **Molde redondo de 25 cm (10"), p. 158, 162**
- **Boquillas 1, 2, 4, p. 114**
- **Colores para glaseado marfil y rojo-rojo, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrón de encaje), p. 106**
- **Juego de flores de pasta de goma (se usan pétalo de narciso, margarita grande, flores de manzano, pétalos de rosa mediana), p. 108**
- **Círculos para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glucosa, glicerina, p. 108**
- **Pasta de azúcar lista para usar, (necesita 2 paq.), p. 108**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Hojas de menta, cuchillo de artesanía**
- Coloree 1½ paquetes de pasta de azúcar en marfil y ½ paquete en blanco. Siga la misma proporción como si hiciera dos recetas de glaseado de pasta de azúcar extendida (p. 92). Haga aprox. 10 "arándanos" de pasta de azúcar color rojo-rojo; deje a un lado.
- Cubra el pastel de dos capas con pasta de azúcar extendida marfil siguiendo las instrucciones en la p. 92. Extienda pasta de azúcar color blanco en un círculo de 38 cm (15") y 0.6 cm (¼") de grueso. Coloque el patrón de encaje sobre la pasta de azúcar y corte con cuchillo de artesanía. Inmediatamente use el juego de flores de pasta de goma para imprimir los diseños. No quite los diseños. Deslice la pasta de azúcar sobre un círculo para pastel enharinado para colocarlo fácilmente. Suavemente deslice la pasta de azúcar sobre el pastel. Retire los diseños con el cuchillo de artesanía.
- Dentro de los diseños cortados, haga zigzags y círculos con la boquilla 1. Haga zigzags con la boquilla 1 sobre las orillas de corte. Haga una flor de lis con la boquilla 2 sobre los cortes de lágrima. corte de los narcisos. Entre los cortes, haga puntos con la boquilla 2 y encaje de la Reina Ana (vea p. 99).
- Para la orilla de la pasta de azúcar blanca: haga círculos con la boquilla 1 en los lados del pastel, luego zigzags con la boquilla 1 a lo largo de la orilla del círculo, y puntos con la boquilla 1. Haga un rosario con la boquilla 2 en las orilla de afuera de la pasta de azúcar blanca.
- Extienda una tira de pasta de azúcar color marfil en la circunferencia del pastel y colóquela alrededor de la parte inferior del pastel. Haga rosarios con la boquilla 4 en las orillas superior e inferior de la tira.
- Coloque las hojas de menta y los arándanos en la parte superior del pastel. *24 porciones.*

FRUTAS CUBIERTAS DE NIEVE

- **Molde acanalado Excelle, p. 160, o Molde de anillo Fancy, p. 164**
- **Hojas artificiales verdes de 4.7 cm (1⅞"), p. 151**
- **Miel de maíz o clara de huevo, azúcar glas, azúcar granulada, uvas (rojas, verdes, concordia), frambuesas, arándanos azules, fresas**
- Hornee el pastel y deje enfriar. Rocié con azúcar glas.
- Para glasear la fruta, sumérjala en miel de maíz o clara de huevo batida, luego pásela por azúcar granulada.
- Coloque la fruta y las hojas. *14 porciones.*

RAMAS DE ACEBO

- **Molde de torbellino vienés, p. 165**
- **Boquillas 1, 3, 7, p. 114-117**
- **Candy Melts™* — blanco (2 bolsas), mezcla navideña (1 bolsa), p. 118**
- **Libro de patrones '95 (patrón de ramas de acebo), p. 106**
- **Decoraciones con chispas de canela, p. 125**
- **Formadores de flores, p. 109**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Velas grandes**

*marca de revestimiento de confitería

- Para hacer las placas de dulce: Derrita los Candy Melts™ blancos en manga desechable y aplique el dulce derretido adentro de cada molde de torbellino. Refrigere a que esté firme, aprox. 15 min. Saque las placas y colóquelas sobre papel encerado.
- Decore las placas: Haga rosario en la orilla con la boquilla 3 y los Candy Melts blancos. Haga pequeñas hojas de acebo en puntos con la boquilla 1 de Candy Melts verdes derretidos, jale hacia afuera los puntos de las hojas con un palillo. Haga las bayas de acebo con la boquilla 3 y Candy Melts rojos derretidos. Al azar haga puntos blancos con la boquilla 1 y Candy Melts blancos derretidos. Deje secar.
- Para hacer las hojas de acebo grandes, coloque el patrón de acebo en el formador de flores y cubra con papel encerado. Usando Candy Melts verdes derretidos, haga el contorno de las hojas con la boquilla 3 y llene el área. refrigere a que estén firmes.
- Glasee liso el pastel. Haga rosarios con la boquilla 3 al rededor de la orilla superior y cubra los lados del pastel. Haga rosario en la parte inferior con la boquilla 7. Coloque las placas en el paste con puntos grandes de glaseado para crear un efecto angular.
- Coloque velas en el centro del pastel. Coloque las hojas grandes de dulce y las decoraciones con chispas de canela. *12 porciones.*

Navidad

PAPA NAVIDAD

- Molde de Santa Claus con regalos, p. 181
- Boquillas 1S, 1, 3, 4, 16, 17, 21, p. 114-117
- Colores de glaseado marfil, rojo navideño, verde vivo*, negro, café, p. 111
- Libro de patrones '95 (patrón de Papá Navidad), p. 106
- Juego de pinceles para decorar, p. 110
- Espátula angular de 20 cm (8"), p. 112
- Cartón para pastel, papel aluminio, Fanci-Foil, p. 168
- Glaseado de mantequilla, p. 92

* Los tonos rosados se hacen usando pequeñas cantidades de rojo navideño. Combine el verde vivo y el negro para obtener el verde mostrado.

- Glasee liso el fondo, el área de la cara y los lados del pastel.
- Marque el patrón de Papá Navidad en el pastel. Haga el contorno del abrigo, guantes y bolsa usando la boquilla 4 en cuerdas. Mezcle una gota de color para glaseado marfil y otra de rojo navideño y usando un pincel para decorar, realce las áreas faciales. Haga el contorno de las características faciales usando la boquilla 1s, haga los ojos en cordoncillo con la boquilla 3 y los centros de los ojos con la boquilla 1.
- Haga estrellas con la boquilla 17 para: cubrir la bolsa y cubra y haga cordoncillo en los guantes. Para hacer el patrón cuadriculado en el abrigo y gorro, haga estrellas con la boquilla 21 de arriba a abajo en columnas. La primero-columna alternando rojo y rosa oscuro, la segunda columna alterna rosa oscuro y rosa claro; luego repita hasta cubrir el área.
- Usando la espátula angular, glasee esponjoso los puños, ala del gorro y la borla. Haga las cejas y bigote en estrellas hacia afuera con la boquilla 16 y la barba con la boquilla 17.
- Haga el borde inferior de estrellas con la boquilla 21; coloque puntos en los lados con la boquilla 3.

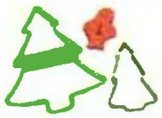
12 porciones.

¡MUÑECO DE NIEVE DE PALOMITAS!

- **Molde de muñeco de nieve, p. 181**
- **Color para glaseado verde vivo, p. 111**
- **Termómetro para dulce, p. 118**
- **Receta de palomitas festivas (necesita 3 recetas), p. 103**
- **Lunetas de chocolate, dulce de gomitas en forma de cono, discos azucarados, dulces de cereza, miel de maíz**

- Necesitará un total de tres recetas de palomitas festivas. Haga una receta y agregue color verde a la miel de maíz. Ponga mantequilla al molde de muñeco de nieve. Presione las palomitas en el molde, llenado el sombrero y la bufanda con palomitas verdes. Haga una receta doble, necesitará usar una olla de 6 lt. 25 cm (10") de diámetro); cocine aprox. 45 min. Agregue palomitas blancas a la cara y sombrero. Presione firmemente, desmolde sobre papel encerado. Repita para la mitad posterior del muñeco de nieve. Si el verde se vuelve demasiado firme para desmoldar, coloque en un horno a 93°C (200°F) por unos minutos o en el microondas en potencia media-alta por 30-45 segundos. Coloque las mitades presionándolas juntas; use el resto de las palomitas para rellenar los lugares entre las dos mitades. Deje que se endurezca una hora en posición acostada. Cualquier sobrante de mezcla puede usarse para hacer bolas de palomitas.
- Nivele recortando la base del muñeco de nieve. Agregue los dulces para los ojos, nariz, boca y botones usando miel de maíz para pegarlos.

TARJETAS NAVIDEÑAS



- **Cortagalletas de árbol de navidad gigante, juego de 4 pzas. de árbol de navidad (usa la 2nda. más grande), juego de 10 pzas. de colección de galletas de navidad (usa el cortagalleta de Santa Claus), p. 179**
- **Boquillas 2, 3, 6, p. 114-117**
- **Colores para glaseado rojo navidad, verde vivo, p. 111**
- **Listón para moños al instante plateado Bomboniere® de 0.5 cm (3/16") (necesita 1 paq.), p. 133**
- **Receta de masa para galletas*, p. 94**

*Nota: una receta hace 4-6 galletas gigantes (2-3 "tarjetas" de galleta)

- Coloree en rojo ¼ de la masa para galletas, en verde la ½ del resto. Con rodillo extienda la masa en una hoja para hornear galletas y corte 2 galletas de árbol de navidad gigantes (una verde y otra blanca). Corte el centro de la galleta de árbol verde con el juego de cortagalletas. En la galleta gigante blanca, imprima el cortagalletas de Santa Claus en el centro.
- Decore las galletas: Adelgace la masa para galletas con agua hasta obtener la consistencia que pueda aplicarse con la boquilla 2 ó 3. Haga el contorno y adentro del Santa Claus con la boquilla 3. Las orillas de las galletas con zigzags y puntos con la boquilla 3. Imprima el mensaje con la boquilla 2.
- Haga los agujeros para los moños con la boquilla 6. Hornee y deje enfriar.
- Amarre los listones en las galletas. Coloque el moño en la parte de arriba.

Rinde 2-3 tarjetas.

¡CORTADAS PARA NAVIDAD!

- **Cortagalletas de perímetro de círculo, p. 121**
- **Juego de 5 pzas. de cortagalletas navideñas tamaño bocado, p. 179**
- **Boquilla 1, p. 114**
- **Colores para glaseado rojo navidad, verde vivo, amarillo dorado, café, p. 111**
- **Palitos para paleta de 20 cm (8"), p.119**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Receta de masa para galletas, p. 94**
- Para cada galleta corte 2 galletas redondas: una galleta sólida para la parte inferior y una cortada en el centro con los cortagalletas tamaño bocado. Coloque los palitos de paleta en las galletas sólidas. Hornee todas las galletas. deje enfriar.
- Glasee las galletas sólidas con glaseado de mantequilla y ensamble estilo sandwich. Decore la parte de arriba de las galletas con la boquilla 1.

Rinde 16-18 paletas de galleta.

TARJETA NAVIDEÑA ABIERTA

PALACIO DE SANTA EN EL POLO NORTE

- **Juego de casa de jengibre, juego de mini-casa de jengibre, juego de galletas de trineo de Santa y reno, p. 180**
- **Boquillas 1,2,3,4,6,12, 75, p. 114-117**
- **Colores para glaseado verde vivo, rojo navidad, amarillo limón, café, p. 111**
- **Confeti brilloso comestible, merengue en polvo, p. 108**
- **Papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Juego de velas Santa y sus amigos, p. 178**
- **Receta de pan de jengibre de abuela (*necesita 3 recetas), p. 94**
- **Glaseado real, p. 92**
- **Cereal de trigo en tiras, barquillos de azúcar (necesita 2 cajas), tabla de madera contrachapada o Masonite de 55.8 cm (22") como base, miel de maíz, palitos de caramelo, mini-chispas de chocolate de color o mini-dulces.**

*NOTA: *Prepare 3 recetas de pan de jengibre: 2 recetas usan la melaza oscura (para los componentes de la casa), 1 receta usa melaza regular (para Santa, trineo y reno).*

- Corte y hornee las piezas pan de jengibre, usando los juegos y patrones indicados, haciendo los siguientes cambios: **Juego de casa de jengibre** - Usando el patrón "A" corte 6 frentes de casa (3 para la casa de Santa, 3 para el establo). En un frente de casa, corte una ventana de 8 cm (3") de ancho x 5 cm (2") de alto (éste será una pared exterior del establo); use la pieza que corto para el letrero de Polo Norte. Usando el patrón "H" corte 2 puertas. Usando el patrón "B" corte una pared lateral; recorte 1.2 cm (½") del lado para hacerla del mismo ancho que el frente de la casa "A" (ésta será la pared en la casa de Santa que esté colocada contra la pared interna del establo con la puerta). **Techo de la casa de Santa:** Con el patrón "D", corte 2 techos derechos, recorte 3.8 cm (1½") de lo alto. **Techo del establo:** Corte 2 piezas como sigue: Use los patrones para pared lateral de casa "B" y buhardilla "K". Alinee la pieza de la buhardilla con la línea punteada en la orilla del lado de la casa, corte, luego recorte la altura a 12.7 cm (5"). Voltee y corte el patrón inverso para la segunda pieza del techo. **Los lados de la buhardilla para el lado de la casa de Santa, frente del establo y parte posterior del establo:** Corte 6 lados (2 para cada buhardilla) usando el patrón "K" y siguiendo la línea punteada como la línea de corte. **Frente de la buhardilla del establo:** Corte una pieza con el patrón "L", recorte 1.2 cm (½") de la parte de abajo. **Tres chimeneas:** Con los patrones "G" lado de la chimenea, "F" frente y "P" la base de cúpula, corte dos lados, 2 frentes y una base para cada chimenea. Para las 2 chimeneas que descansan en los picos del techo, use el patrón "F" para cortar un pico igual en cada parte inferior de ambas piezas "G". **Banderines:** Con el patrón de cúpula "O", corte 3 banderines, corte a aprox. 8 cm (3") de largo. **Aleros:** Con el patrón "J" corte los aleros con festón, recortando al tamaño del número de festones como se indica: Corte 3 aleros con 3 festones para las mini-casas. Corte 1 alero de 5 festones para el lado del establo. Corte 4 aleros con 6 festones completos para el frente del establo, la parte posterior del establo, posterior y lado de la casa de Santa. Corte 1 alero con seis festones en el lado izquierdo y 5 festones en el lado derecho para el frente de la casa de Santa.

Juego de mini-casa de jengibre - Corte 2 minicasas completas. En la casa que irá sobre la parte de arriba de la casa de Santa, use el cortador del frente de la casa para cortar un pico igual en la parte inferior de ambos paneles laterales.

Juego de galletas de trineo de Santa y reno - Corte y hornee Santa, trineo y reno siguiendo las instrucciones del paquete.

- Decore las ventanas y las puertas antes de ensamblar. Usando los patrones de ventanas cuadradas y en arco, marque las ventanas y portales. Glasee liso ventanas, portales y las dos puertas con glaseado real. Y haga los barrotes de las ventanas con la boquilla 3, contornos en zigzag con la boquilla 4, agregue las mini-chispas de chocolate. Glasee liso los banderines y letrero, luego las orillas con zigzags y puntos con la boquilla 2, agregue mensaje con la boquilla 1. Cuando seque, pegue los palitos de caramelo con glaseado real.

Navidad

- Cubra la base con papel aluminio Fanci-Foil. Consulte las bases para la construcción incluidas en el juego de la casa de jengibre y construya la casa usando la boquilla 6 y glaseado real. Ensamble las mini-casas de la manera siguiente y deje secar antes de pegar. En la mini-casa sin recorte de pico, coloque las piezas del techo alineados con la parte posterior de la casa, dejando que el techo extienda hacia el frente. Ensamble la mini-casa con pico siguiendo las instrucciones del juego. Ensamble la casa de Santa usando 3 frentes de casa y 1 pared lateral, colocando la pared lateral adyacente al área del establo. Agregue 2 piezas de techo. Construya el establo: Coloque 3 frentes de casa, colocando uno contra la pared lateral de la casa de Santa. Agregue 2 piezas de techo de establo. Coloque los lados de la buhardilla en los lados de la casa de Santa, parte posterior del establo y frente del establo; Agregue el frente de la buhardilla del establo. Coloque la mini-casa contra el frente de la casa de Santa y la mini-casa con pico en la parte de arriba. Ensamble las tres chimeneas y agregue las bases de cúpula en la parte superior. Prepare las cúpulas usando 3 barquillos, recorte la punta de cada barquillo para pasar el palito de dulce e inserte los palitos. Coloque las cúpulas en las bases. Agregue los palitos de dulce en las orillas de las casas. Coloque la puerta abierta al frente de la mini-casa y dentro del establo en la pared interna. Pegue los aleros. Deje secar completamente.
- Ensamble el trineo siguiendo las instrucciones del juego y decore en zigzags con la boquilla 3, sobrecontornee en zigzags con la boquilla 2 y puntos con la boquilla 2. Haga el contorno de Santa con la boquilla 3 y llene con la boquilla 4. Haga las orillas con zigzag y la boquilla 3 y la borla, con la boquilla 2 haga las características de la cara y la barba, con la boquilla 3, haga el contorno de los renos y llene los cuernos, cola y haga las características faciales. En cordoncillo con la boquilla 4 haga las correas y las patas.
- Haga la Sra. Claus en la ventana de arriba como sigue: Cara con la boquilla 6, aplane con dedo metido en maicena. Haga el vestido y el brazo con la boquilla 4, cuello, cabello, mano y nariz con boquilla 2. Haga los ojos en punto y la boca en cordón con la boquilla 1.
- Haga 3 árboles con los barquillos y glaseado real. Los árboles grandes usan 6 barquillos, medianos usan 4, y pequeños usan 3. Sobreponga los barquillos y glasee con espátula entre ellos; acumulando glaseado en la base para hacer la forma del árbol. Comenzando en la base, haga las ramas jalando hacia afuera con la boquilla 75.
- Coloque los banderines y el letrero con glaseado real.
- Para hacer el glaseado esponjoso, diluya con miel de maíz. Con la boquilla 12 y una espátula cubra los techos y los aleros, esponje y mueva el glaseado en torbellino. Agregue los carámbanos jalando hacia afuera. Rocíe confeti brilloso comestible en el glaseado mientras está aún húmedo. Con espátula cubra la tabla con glaseado esponjoso, agregue el cereal triturado con las manos al área del establo y agregue mini-chispas de chocolate al área de la acera.
- Coloque los árboles, el trineo, Santa, renos y establo. Pegue los renos a los árboles con glaseado real.

VISTA DEL FRENTE SIN ARBOLES NI TRINEO

PALETAS PRECIOSAS

- **Moldes de paletas de dulce de 20 cm (8") corazón, oso, p. 119, 182**
- **Candy Melts™*, rojo, blanco, rosa, cocoa clara, amarillo (necesita 1 bolsa de cada uno), p. 118**
- **Juego de pinceles para decorar, p. 110**
- **Mangas desechables para decorar, p. 112**
- **Palitos para paleta de 20 cm (8"), p. 119**
- **Listón de moño al instante Bomboniere!*, rosa de 0.8 cm (5/16") (necesita 1 paq.), p. 133**

*marca de revestimiento de confitería

- Derrita los Candy Melts (vea p. 104). Siga las instrucciones para el método de "pintar" para los osos y el método de "capas" para los corazones. Deje secar. Llene los moldes. Refrigere hasta que esté firme. Desmolde.
- Haga un moño al instante para cada paleta siguiendo las instrucciones del paquete. Amarre los moños a los palitos de las paletas. *1 porción cada una.*

OSITO DICE "AMOR"

- **Molde de oso Huggable Teddy, p. 169**
- **Boquillas 2, 4, 6, 364, p. 114-117**
- **Colores para glaseado marfil, café, p.111**
- **Candy Melts™* — rojo, p. 118**
- **Cualquiera de los moldes para dulce de San Valentín para palitos de 20 cm (8"), p. 182**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**

*marca de revestimiento de confitería

- Con el dulce derretido y molde para dulce, haga 3 corazones grandes en rojo; (vea p. 104). Deje secar. Con el glaseado de mantequilla y la boquilla 2, haga el borde en rosario y las letras de los corazones rojos. Deje a un lado.
- Glasee liso los lados del pastel y parte inferior de las pesuñas. Con la boquilla 4 haga el contorno y parte interior de los ojos. Cubra las orejas, cabeza, hocico, patas superiores y cuerpo en estrellas con la boquilla 364. Agregue puntos con la boquilla 4 y boquilla 2 al centro de los ojos.
- Con la boquilla 4 haga rosario de corazones pequeñios en las pesuñas inferiores. Con la boquilla 6 haga los corazones grandes para la nariz y en las pesuñas.
- Haga el borde inferior: Haga 2 estrellas con la boquilla 364, alternando con un corazón con la boquilla 6. *12 porciones.*

¡NO ME OLVIDES, VALENTIN!

- **Molde de anillo en corazón, p. 183**
- **Boquillas 2, 3, 4, 6, 10, 44, 101s, 102, 103, 127, 224, 352, p. 114-117**
- **Colores para glaseado azul real, rosado, violeta, verde hoja, amarillo limón, durazno crema, p. 111**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Clavo para flores No. 9, juego formador de flores, p. 109**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, real, p. 92**
- **Azúcar granulada**

- Use glaseado real para hacer las flores siguientes: haga 7 rosas con la boquilla 103 con bases con la boquilla 10; 11 rosas durazno con la boquilla 102 con bases con la boquilla 6; 4 capullos durazno con la boquilla 102; 17 margaritas con la boquilla 103 con centros con la boquilla 3, rociadas con azúcar granulada amarilla; 40 nomeolvides con la boquilla 101s con centros con la boquilla 2; 50 flores sueltas con la boquilla 224 con centros con la boquilla 2. Haga extras por si algunas se rompen y deje secar (las margaritas se deben secar en los formadores de flores).
- Glasee liso el pastel. Haga el borde en rosario con la boquilla 4 en la orilla interior superior e inferior. Haga rosario con la boquilla 6 en la orilla exterior superior e inferior del pastel. En la orilla exterior de arriba haga olán sobre el rosario con la boquilla 127. Agregue rosario con la boquilla 3 sobre el olán.
- Haga listones y serpentina con la boquilla 44. Coloque las flores y haga hojas con la boquilla 352.
- Haga puntos rosados con la boquilla 2 en los lados del pastel. *12 porciones.*

¡GALLETA GRANDE DE CORAZON DE OSO!

- **Cortagalletas de corazón gigante, p. 120, 182**
- **Libro de patrones '95 (patrón de oso), p. 106**
- **Boquillas 2, 3, 4, 6, 13, 101, 103, 225, 349, p. 114-117**
- **Colores para glaseado Café, verde hoja, rosado, durazno crema, azul real, violeta, amarillo limón, p. 111**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Clavo para flores No. 9, p. 109**
- **Receta de masa para galletas, p. 94**
- **Glaseado de mantequilla, real, p. 92**

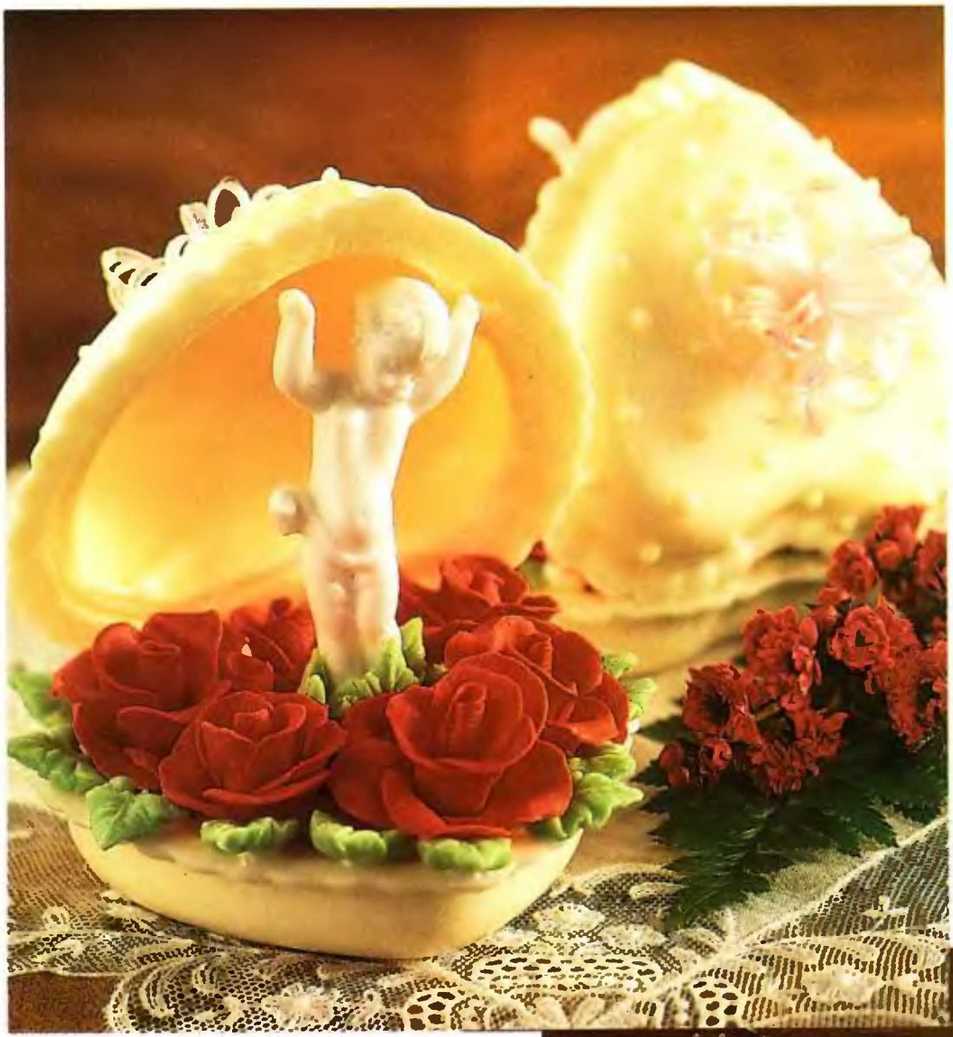
- Con el glaseado real, haga 5 rosas con la boquilla 101 con bases con la boquilla 4; 7 nomeolvides con la boquilla 101 con centros en punto con la boquilla 2, 17 flores sueltas con la boquilla 225 con centros en punto con la boquilla 2. Haga extras por si alguna se rompe y deje secar.
- Con la masa para galletas, el patrón de oso y el cortagalletas, corte y hornee el corazón gigante y el oso Teddy. Deje enfriar.
- Decore el oso: El contorno con la boquilla 3. Con la boquilla 6, haga el corazón y la corbata de moñito, alise con dedo metido en maicena. Cubra el oso en estrellas con la boquilla 13. Decore el corazón gigante: Haga el listón y moño con la boquilla 103. Coloque las flores y haga las hojas con la boquilla 349. Coloque la galleta de oso sobre el corazón.

PEQUEÑAS NOTAS DE AMOR

- **Molde de corazón pequeño, p. 183**
- **Boquilla 2, p. 114**
- **Colores para glaseado amarillo limón, violeta, verde hoja, rosado, azul real, p. 111**
- **Glaseado listo para untarse Wilton, p. 92**

- Hornee y deje enfriar los pasteles de corazón. Caliente el glaseado hasta que esté líquido. Agregue los colores deseados. Vierta el glaseado sobre los corazones. Deje secar. Escriba los mensajes con la boquilla 2. *1 porción cada uno.*

Dia de San Valentín



DULCE DUO

- **Molde para pastel de mini-corazón, p. 183**
- **Boquillas 2, 3, 352, p. 114-117**
- **Candy Melts™* — blanco (necesita 2 bolsas), rojo (necesita 1 bolsa), juego de colores para dulce (usa verde), p. 118**
- **Triángulos de pergamino, p. 112**
- **Listón para moños al instante Bomboniere!®, rosa de 0.5 cm (3/16") (necesita 1 paq.), p. 133**
- **Portatarjetitas de querubín (necesita 2), p. 150**
- **Receta de barro de dulce, p. 104**

- Cada corazón de 2 piezas necesita 1 bolsa de dulce derretido para el molde. Sobrará revestimiento y puede volverse a derretir y reusarse. Molde 4 conchas de corazón: Llene cada cavidad de corazón hasta arriba con dulce derretido. Deje enfriar en refrigerador por 10-15 min o hasta que se haya formado una concha de 0.6 cm (¼"). Vierta el dulce derretido en exceso, alise las orillas superiores con espátula y enfríe 15-20 min. más. Con cuidado desmolde las conchas (si tiene dificultad, ponga en congelador por 2-3 min, luego desmolde). Recaliente el dulce blanco sobrante y coloque en mangas de pergamino. Coloque las conchas con el lado abierto hacia abajo y haga el borde en rosario con la boquilla 3. Haga puntos con la boquilla 2 en las dos conchas que estarán arriba. Deje secar.
- Prepare la receta de barro de dulce. Haga 6 rosas grandes y 6 rosas medianas (vea p. 104). Deje a un lado. Coloque los querubines en el centro de los corazones que irán abajo, arregle las rosas. Haga hojas: Pinte aprox. ½ taza de dulce blanco derretido usando el color para dulce verde. Agregue 2-3 gotas de agua, mezcle rápidamente hasta que espese y ponga inmediatamente en una manga de pergamino y haga las hojas alrededor de las rosas con la boquilla 352. Este paso debe hacerse rápidamente, antes de que el dulce derretido endurezca completamente.
- Divida el listón Bomboniere!® a la mitad y haga dos moños al instante siguiendo las instrucciones del paquete. Pegue los moños arriba de los corazones con dulce derretido. Pegue los corazones de arriba con dulce derretido.

APASIONADO POR PAY

- **Molde de postre de corazón, p. 183**
- **Juego para cortar galletas de Valentín tamaño bocado, p. 182**
- **Receta favorita de pasta doble para pay (necesita 1½ recetas), relleno de cereza para pay (necesita 1 de 850 g (30 oz); 1 lata de 588 g (21 oz)), azúcar granulada**

- Prepare la pasta para pay.
- Coloque la masa en el molde, presione ligeramente a lo largo de los lados. Agregue el relleno, cubra la parte de arriba con pasta en enrejado, recorte los extremos y enrolle las orillas de los lados sobre la orilla superior del pay. Corte corazones de la pasta restante, coloque los corazones completos arriba, corte el resto de los corazones a la mitad y coloque a lo largo de la orilla. Rocíe con azúcar granulada. Hornee a 218°C (425°F) por 10 min, baje el horno a 175°C (350°F) y hornee por 40 min. Enfríe antes de desmoldar. *12 porciones.*

Día de San Valentín

CORAZON FILIGRANA ELEGANTE

- **Molde de corazón grabado, p. 183**
- **Boquillas 1, 2, 3, 5, 10, 16, 103, 352, p. 114-117**
- **Color para glaseado rosado, p. 111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Mezcla de flujo de color, p. 108**
- **Mangas desechables para decorar, p. 112**
- **Clavo para flores #7, p. 109**
- **Libro de patrones '95 (patrón de corazón festoneado), p. 106**
- **Receta de glaseado rápido de pasta de azúcar, glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Glaseado de flujo de color, p. 101**

Nota: Haga el corazón de flujo de color por lo menos 2 días antes. Las flores y hojas pueden hacerse de glaseado de mantequilla, pero si desea guardar el corazón, éstas también pueden hacerse con anticipación con glaseado real.

- Con el glaseado de flujo de color, el patrón de corazón festoneado y las instrucciones de flujo de color (p. 101), haga el contorno del corazón con la boquilla 2 y fluya hacia adentro con una manga desechable para decorar cortada. Sobrecontornee el contorno con la boquilla 5, haga puntos con la boquilla 5. Deje secar.
- Haga 3 rosas de dos tonos (p. 95) con la boquilla 103 con bases con la boquilla 10. Deje a un lado.
- Prepare el pastel para el glaseado de pasta de azúcar (p. 92). Vierta la pasta de azúcar sobre el pastel y deje secar.
- Mida a 3.8 cm (1½") hacia arriba desde la parte inferior del pastel para las muescas de los festones, haga cuerdas sueltas con la boquilla 3 alrededor del pastel. Con la boquilla 1 haga encaje cornelli. Con la boquilla 3 haga cuerdas en la orilla el encaje cornelli y a 2.5 cm (1") arriba de la orilla. Con la boquilla 3 haga rosario desde la orilla hacia el centro del pastel en los puntos del festón.
- Haga el borde inferior en rosario con la boquilla 3, agregue el olán sobre el rosario con la boquilla 103. Termine la orilla superior del olan en rosario con la boquilla 3.
- Haga conchas elongadas con la boquilla 16 con efecto rizado sobre el corazón de flujo de color. Coloque las rosas y haga las hojas con la boquilla 352.
- Coloque el flujo de color sobre el pastel. Ya que el glaseado de mantequilla descompone el flujo de color, coloque sobre cubos de azúcar o mini-malvaviscos. *12 porciones.*

ROMANCE FLORECIENTE

- **Molde de corazón de 30 cm (12"), p. 183**
- **Boquillas 2, 3, 4, 103, 362, 364, p. 114-117**
- **Color para glaseado rosado, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrones de escrito "Love", corazón), p. 106**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Tira de perlas blancas de 4mm* (necesita 1 paq.), p. 151**
- **Clavo para flores No. 7, juego de formadores de flores, p. 109**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Glaseado de mantequilla, real, p. 92**

- Glasee liso el pastel de 1 capa. Con glaseado real, haga aprox 30 rosas silvestres con la boquilla 103 con centros en punto con la boquilla 2. Haga extras por si algunas se rompen y deje secar.
- Con el patrón de corazón, marque el corazón del centro en el pastel; marque el patrón "Love" en el centro.
- Con la boquilla 4, haga un encaje cornelli flojo arriba y los lados del pastel. Coloque la tira de perlas; agregue puntos con la boquilla 3. Escriba el mensaje en el centro con la boquilla 2.
- Haga el contorno del corazón del centro con la boquilla 4. Coloque perlas sobre el contorno. Haga conchas con la boquilla 362 en la orilla exterior del contorno del corazón. Haga el borde inferior en conchas con la boquilla 364. Coloque las flores. *16 porciones.*

* Quite las perlas antes de servir.

NIDO DE HUEVOS

- **Molde de huevo pequeño, p. 185**
- **Molde Shortcakes'N Treats, p. 164**
- **Huevos pequeños, papas hash brown congeladas (rayadas estilo campesino) o su propia receta de papas hash brown**
- Para hacer los nidos: Fría las papas hash brown según las instrucciones del paquete, hasta que tengan un color dorado claro. No cocine demasiado.
- Rocíe el molde Shortcakes'N Treats con spray de aceite vegetal. Presione las papas cocinada en el molde formando los nidos. Hornee de 6 a 8 min. a 175°C (350°F). Retire del horno y mantenga caliente. (Esto también puede hacerse el día anterior y recalentarse en el microondas.)
- Para hacer los huevos: Engrase con mantequilla el molde de huevo pequeño. Con los huevos pequeños, llene cada molde con 1 huevo. (Puede ser que no quepa toda la clara en el molde. Tire la clara en exceso o llene un molde con clara solamente). Hornee a 175°C (350°F) de 8 a 10 min. hasta que estén cosidos. Coloque los huevos sobre los nidos. *1 porción cada uno.*

TESOROS DE PASCUAS

- **Molde de huevo pequeño, p. 185**
- **Molde para dulce de conejos juguetones, p. 184**
- **Mantequilla, receta de pastelito favorito**
- Rocíe el molde para pastelitos con spray de aceite vegetal. Llene cada uno a la ½ con la masa y hornee a 175°C (350°F) de 12 a 15 min. Retire y deje enfriar en rejilla.
- Para moldear la mantequilla, deje la mantequilla a temperatura ambiente para que se ablande (no la derrita). Presione la mantequilla en los moldes para dulce. Congele aprox. 30-40 min. Retire y mantenga refrigerada hasta antes de servir. (Consejo: Justo antes de servir, coloque la mantequilla moldeada otra vez en el congelador por unos min, esto facilitará el remover la mantequilla del plato de servir.) *1 porción cada uno.*

CHOCOLATE Y ROSAS

- **Juego de moldes de huevo, p. 185**
- **Boquillas 2, 3, 4, p. 114**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Candy Melts™* — cocoa clara (necesita 2 paq.), p. 118**
- **Receta de glaseado ganache, receta de barro de dulce, p. 104**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- Con el barro de dulce (vea p. 104), haga 9 rosas — 1 de 7 pétalos, 6 de 5 pétalos, 2 de 3 pétalos. Extienda con rodillo el resto del barro de dulce y corte aprox. 12 hojas con un cuchillo filoso o tijeras. Haga las venas de las hojas con un palillo. Deje a un lado.
- Glasee liso el pastel con glaseado de mantequilla, deje secar. Cubra con glaseado ganache, deje secar. Mida 6.2 cm (2½") desde la parte inferior del pastel. Con el resto del glaseado de ganache (recaliente si es necesario), haga cuerdas suellas y puntos con la boquilla 2, luego haga una hilera doble de festones y puntos con la boquilla 3. Haga el borde inferior en rosario con la boquilla 4. Pegue las rosas y hojas con puntos de glaseado ganache. *12 porciones.*

CONEJERA FELIZ

- **Molde redondo de 20 cm (8") u ovalado de 19.7 x 14.3 cm (7¾ x 5⅝"), p. 158,159,162**
- **Juego de 4 pzas. para cortar galletas de conejitos (se usan el cortagalletas más grande y el más pequeño), p. 184**
- **Boquillas 2, 3, p. 114**
- **Colores para glaseado rosado, verde hoja, violeta, amarillo limón, p. 111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Receta de lote grande de masa para galletas, p. 94**
- **Glaseado real, p. 92**
- **Pasto de plástico para canastas de Pascuas**
- Para hacer el plato de galleta (como base para pegar las galletas de conejo): Extienda con rodillo la mitad de la masa para galletas sobre papel encerado. Corte la masa 2.5 cm (1") más grande que el tamaño del molde. Engrase o spray el molde con spray de aceite vegetal. Coloque la masa dentro del molde, retire el papel encerado y recorte la masa en los lados del molde a aprox. 2 cm (¾"). Haga agujeros en la masa al azar con tenedor. Hornee a 190°C (375°F) por 15 min. hasta que la orilla esté ligeramente dorada. Deje enfriar sobre rejilla.
- Corte un conejo grande y 12 pequeños. Antes de hornear decore con masa para galletas diluida (p.103). Para los conejos pequeños, use la boquilla 2 para el contorno y las características faciales. Para el conejo grande, use la boquilla 3 para contorno, características faciales y llene las orejas en zigzag.
- Con el resto de la masa para galletas corte un "caballete" de 8 x 3.8 cm (3 x 1½") para colocarse en la parte de atrás del conejo grande después de horneado.
- Hornee las galletas. Deje enfriar.
- Con glaseado real, pegue los conejos pequeños a la parte exterior del plato de galleta. Pegue el "caballete" a la parte de atrás del conejo grande. Coloque el conejo grande en el centro de la canasta y coloque el pasto dentro de la canasta.

CORDERO MANSO

- **Juego de moldes de corderos parados, p. 185**
- **Boquillas 3, 6, p. 114**
- **Color para glaseado durazno crema, p. 111**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Frijolitos de goma, pasto de plástico para canastas de Pascuas**
- Glasee liso la cara y el cuerpo del cordero. Con la boquilla 3 haga la nariz y la boca. Coloque dulces en los ojos.
- Al azar haga torbellinos con movimiento C con la boquilla 3 y 6 en el pastel. *12 porciones.*

BELLEZA SENTADA

- **Molde hexagonal de 23 cm (9"), p. 158, 159, 162**
- **Libro de patrones '95 (patrón de huevo), p. 106**
- **Cortagalletas de pato gigante, p. 120,184**
- **Boquillas 2, 3, p. 114**
- **Colores para glaseado naranja, verde hoja, amarillo limón, rosado, azul cielo, violeta, p. 111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Receta de lote grande de masa para galletas, p. 94**
- **Glaseado real, p. 92**
- **Pasto de plástico para canastas de Pascuas**
- Para hacer el plato de galleta (como base para pegar las galletas): Extienda con rodillo una receta de la masa para galletas sobre papel encerado. Corte la masa 2.5 cm (1") más grande que el tamaño del molde. Engrase o spray el molde con spray de aceite vegetal. Coloque la masa dentro del molde, retire el papel encerado y recorte la masa en los lados del molde a aprox. 2 cm (¾"). Haga agujeros en la masa al azar con tenedor. Hornee a 190°C (375°F) por 15 min. hasta que la orilla esté ligeramente dorada. Deje enfriar sobre rejilla.
- Marque el patrón de huevo en la masa para galletas con un palillo: Corte 12 galletas en forma de huevo y 1 pato. Antes de hornear decore con masa para galletas diluida (vea p.103). Para los huevos, haga pétalos en rosario con la boquilla 2, puntos de centro, bordes en zigzag y realces en cuerda. Para el pato, haga las halas en cuerda con la boquilla 3, ojos en punto y llene el pico.
- Con el resto de la masa para galletas corte un "caballete" de 8 x 3.8 cm (3 x 1½") para colocarse en la parte de atrás del pato después de horneado.
- Hornee las galletas y deje enfriar.
- Con glaseado real, pegue los huevos a la base hexagonal; pegue el "caballete" atrás del pato. Coloque el pato en el centro y coloque pasto dentro de la canasta.

Pascua Florida

Pascua Florida

CONEJITOS CAMPESINOS ARTESANALES

- **Juego de molde ovalados (usa el de 33 x 25 cm (13 x 9⅞"), p. 159**
- **Boquillas 1, 3, 5, 7, 8, 12, 47, 59s, 102, 224, 352, p. 114-117**
- **Libro de patrones '95 (conejo niño y conejo niña), p. 106**
- **Colores para glaseado azul cielo, amarillo limón, rosa, violeta, verde hoja, p. 111**
- **Clavo para flores No. 9, juego de formadores de flores, p. 109**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Estambre amarillo, p. 108**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Glaseado de mantequilla, real, p. 92**
- Con el glaseado real haga: 23 flores primavera (p. 101) con la boquilla 102 con centros en punto con la boquilla 1. Agregue los estambres; 15 flores sueltas con la boquilla 224 con centros en punto con la boquilla 1; 18 violetas (p. 101) con la boquilla 59s con centros en punto con la boquilla 1. Haga extras por si algunas se rompen y deje secar.
- Con los patrones, el glaseado real y las boquillas 3, 5, 7, 12 y 102, haga las figuras de los conejos niño y niña, y deje secar. Si desea use glaseado de mantequilla y haga los conejitos directamente sobre el pastel. (vea p. 103)
- Glasee liso el pastel de 1 capa y los lados. Con palillo marque a 3.2 cm (1¼") de la orilla de arriba; cubra esta area y los lados en cestería con la boquilla 47. Haga la orilla superior en rosario con la boquilla 5; y el borde inferior en rosario con la boquilla 8.
- Coloque las flores, vid con la boquilla 3 y hojas con la boquilla 352. Coloque los conejos sobre el pastel (si usó glaseado real). *16 porciones.*

¡CONEJO REALMENTE RAPIDO!

- **Molde rectangular de 23 x 33 cm (9x13"), p. 158, 162**
- **Colores para glaseado verde hoja, rosa, amarillo limón, p. 111**
- **Cortagalletas de conejo gigante, p. 184**
- **Peine para decorar, p. 110**
- **Decoraciones de glaseado de conejitos y pollitos (necesita 2 paq.), p. 124**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Lunetas, regaliz en tiras delgadas negro, coco**
- Para pintar el coco, coloque en bolsa de plástico. Lentamente agregue gotas de color para glaseado y agite hasta obtener el tono deseado.
- Glasee la parte de arriba del pastel en amarillo; lados en blanco. Use el lado con muescas más pequeñas del peine para peinar los lados del pastel.
- Coloque el cortagalletas de conejo sobre el pastel; llene con coco y quite el cortagalletas. Agregue las lunetas para caracteristicas faciales.
- Agregue el coco pintado en las orilla superior e inferior del pastel, dentro de las orejas. Coloque las decoraciones de huevos en los lados del pastel. *16 porciones.*

¡CRUJIENTE ZANAHORIA!

- **Molde de conejo Peek-A-Boo, p. 185**
- **Boquillas 4, 12, 362, 364, p. 114-117**
- **Colores para glaseado amarillo limón, naranja, café, rosa, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrón de patas de conejo y zanahoria), p. 106**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Palitos para paleta de 10 cm (4"), p. 119**
- **Espátula que termina en punta, p. 112**
- **Decoraciones de frijolitos de goma, p. 124**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Dulces de goma en forma de hojas de yerbabuena**

- Glasee liso los lados del pastel, área de fondo y mitad inferior de la parte superior del pastel. Con palillo, marque el patrón de patas de conejo y zanahoria. Con espátula, acumule glaseado en las patas; glasee liso las almohadillas de las patas y dentro de las orejas. Con la boquilla 4 haga el contorno y las características faciales; haga la boca, ojos y dientes.
- Con la boquilla 12 y bastante presión, haga la zanahoria en el pastel; use palillo para marcar las líneas.
- Cubra el conejo con estrellas con la boquilla 362. Haga el copete y la cola en estrellas hacia afuera con la boquilla 362. Con la boquilla 12 haga la nariz, alise con dedo metido en maicena.
- Haga el borde interior en conchas con la boquilla 364. Haga las zanahorias con la boquilla 4 (vea p. 102). Coloque las decoraciones de frijolitos. Aplane las hojas de yerbabuena, corte las orillas para abanicar y presione en los palitos de paleta. Inserte en el lado del pastel detrás de la mano. *12 porciones.*

¡RECIEN NACIDOS!

- **Molde de mini-huevo, p. 185**
- **Boquillas 2, 7, 11, 14, 349, 352, p.114-117**
- **Colores para glaseado negro, amarillo limón, verde hoja, naranja, p. 111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Coco**

- Para pintar el coco, colóquelo en una bolsa de plástico. Agregue lentamente gotas de color para glaseado y agite hasta lograr el tono deseado.
- Hornee y glasee los pasteles de mini-huevo.
- Para el huevo completo, glasee 2 mini-huevos juntos; recorte la parte inferior del huevo para que se pare. Ponga un medio huevo sobre el lado plano. Coloque en cartón forrado con papel aluminio. Agregue el coco pintado.
- Con la boquilla 2 haga las "grietas" en los huevos. Cubra los huevos en estrellas con la boquilla 14.
- Haga los pollitos usando la boquilla 11 para cabeza y mejillas, boquilla 2 para los ojos, boquilla 7 para patas, boquilla 349 para pico y pelo y 352 para plumas (vea instrucciones p. 102). *1 porción cada uno.*

¡UN PAQUETE DE SORPRESA!

- **Moldes cuadrados de 20, 30 cm (8, 12"), p. 158-162**
- **Juego de moldes de pelotas deportivas, p. 173**
- **Boquillas 1D, 3, 4, 8, 16, 17, 47, p. 114-117**
- **Colores para glaseado rosa, azul cielo, amarillo limón, cobre, café, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrones de cara de bebé, tarjetita de regalo), p. 106**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Espigas de madera, p. 156**
- **Juego para cortar galletas de cosas de bebé, tamaño bocado, p. 120**
- **Listón de moño al instante Bombonniere!® de 0.5 cm (3/16"), blanco, p. 133**
- **Triángulos de pergamino, p. 167**
- **Sonajas de bebe, p. 131**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **2 galletas redondas dulces o saladas de aprox. 2.5 cm (1") de diámetro**

- Glasee liso y prepare los pasteles cuadrados de 20 cm (8") de 3 capas y el pastel cuadrado de 30 cm (12") de 1 capa para construcción apilada (vea p. 96).
- Coloque el pastel de pelota en la parte de arriba, glasee liso. Marque el patrón de cara de bebé y haga los ojos y la boca en cuerda con la boquilla 3. Llene la boca con la boquilla 3 y la lengua con la boquilla 4 en rosario; alise con dedo metido en maicena. Haga la nariz en bola con la boquilla 4. Meta las galletas en las posiciones de las "orejas" en los lados; cubra la cara, nariz y orejas en estrellas con la boquilla 16. Haga el pelo en estrellas hacia afuera con la boquilla 17.
- **Piso de 20 cm (8"):** Haga una banda con el lado liso de la boquilla 47 a lo largo de la orilla superior. Haga listón con el lado liso de la boquilla 1D. Haga las manos con la boquilla B y cubra en estrellas con la boquilla 16. Pegue la sonaja con puntos de glaseado al lado del pastel, haga los dedos sobre la sonaja en estrellas con la boquilla 16. Haga el borde inferior en rosario con la boquilla 4. Haga puntos en los lados con la boquilla 3. **Piso de 30 cm (12"):** Imprima los cortagalletas al azar en el pastel; haga los contornos usando la boquilla 3. Haga el borde inferior en rosario con la boquilla 4.
- Corte 2 cartones para pastel en cuadros de 20 cm (8") para la tapa. Pegue con cinta adhesiva y forre completamente con papel aluminio Fanci-Foil. Glasee lisa la parte de arriba y agregue listón con el lado liso de la boquilla 1D y puntos con la boquilla 3. Haga una banda a lo largo de la orilla con el lado liso de la boquilla 47. Coloque la tapa, inclinada en la parte de arriba del pastel. Con el patrón, haga la tarjetita del regalo; haga el moño al instante (instrucciones en el paquete) y coloque en el pastel. *44 porciones.*

EL NUEVO BEBE DE LA CUADRA

- **Molde rectangular de 30 x 46 cm (12 x 18"), p. 158, 162**
- **Boquillas 2, 3, 4, 6, 8, 10, 12, 13, 16, 101, 127D, 191, 199, 225, 349, 352, 364, p. 114-117**
- **Colores para glaseado verde hoja, rosa, azul real, café, amarillo limón, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrón de bloque), p. 106**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Manga para decorar peso pluma de 40 cm (16"), p. 112**
- **Juego de letras para cualquier mensaje que se coloca a presión, p. 110**
- **Juego de 26 pzas. de cortagalletas de alfabeto, p. 122**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Glaseados de mantequilla, real, p. 92**

- Con glaseado real, haga flores sueltas: 12 con la boquilla 191 con centros en punto con la boquilla 3 y aprox. 80 con la boquilla 225 con centros en punto con la boquilla 2. Haga extras por si algunas se rompen y deje secar.
- Glasee liso arriba y los lados del pastel. Con la boquilla 127D, haga un borde curvo en la parte de arriba del pastel; la orilla interior del borde en cuerdas con la boquilla 3. Marque el patrón de bloque en el pastel. Imprima los cortagalletas de alfabeto en el centro de los bloques. Cubra la orilla exterior de los bloques en estrellas con la boquilla 16, y la parte de adentro de los bloques con la boquilla 13. Con las boquillas 2, 3, 4, 6, 8, 10, 12 y 101 haga los bebés (vea p. 102). Imprima el mensaje y hágalo en puntos hacia afuera con la boquilla 3.
- Coloque las flores sueltas en la parte de arriba del pastel, agregue hojas con las boquillas 349 y 352. Haga el borde superior en conchas con la boquilla 364 y el borde inferior en conchas con la boquilla 199 con zigzags con la boquilla 4; coloque las flores sueltas con la boquilla 225 y haga hojas con la boquilla 349. *28 porciones.*

OSITO EN EL CABALLITO

- **Cortagalletas de perímetro de caballito, p. 121**
- **Boquillas 2, 3, p. 114**
- **Colores para glaseado rosa, amarillo limón, azul real, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrones de frente y parte inferior de asiento, base abierta de caballito), p. 106**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Círculos de tul con orilla de encaje festoneado Bombonniere!®, p. 133**
- **Osos vellosos rosa y azul Bombonniere!®, p. 134**
- **Ligas Bombonniere!®, p. 135**
- **Glaseado real, p. 92**
- **Receta de masa para galletas, p. 94**
- **Mentas de fiesta, pistola para pegamento**

- Extienda la masa para galletas con rodillo y corte 2 caballitos para cada recuerdo. Marque el patrón de base abierta en la masa y corte. Un caballo en cada recuerdo estará invertidos. (Consejo: extienda la masa para las galletas que se van a invertir sobre papel encerado. Corte las galletas invertida, luego coloque la charola para galletas sobre la masa. Voltee y retire el papel encerado y el exceso de masa.) Use patrones para cortar el frente y la parte inferior del asiento.
- Siga las instrucciones "Añada color a sus galletas" (p. 111) y haga la melena en zigzag con la boquilla 2, cuerda para la rienda, moño, silla y cola. Hornee y deje enfriar. Con la boquilla 3 y glaseado real, ensamble las piezas del frente, parte trasera e inferior del asiento en medio de dos galletas de caballito para formar un recuerdo de galleta en 3 dimensiones.
- Para hacer las borlas, coloque mentas en el centro de 2 círculos de tul. Doble las orillas superiores e inferiores del tul hacia el centro. Frunza el tul sobre las mentas y envuelva con una liga. Esponje las orillas de tul. Pegue los osos a la borla con la pistola de pegamento caliente. Coloque el oso en el asiento. *1 porción cada uno.*

PASEOS EN CABALLITO

- **Molde de caballito, p. 176**
- **Boquillas 1, 2, 3, 4, 7, 16, 47, 102, 364, p. 114-117**
- **Colores para glaseado azul real, amarillo limón, rosa, p. 111**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**

- Glasee liso los lados del pastel, la silla y dentro de la base mecedora.
- Haga el contorno del caballo, base mecedora, brida y características faciales en cuerdas con la boquilla 3. Haga las correas con el lado liso de la boquilla 47. Cubra el caballo y los rebordes de la base mecedora en estrellas con la boquilla 16. Haga el ojo en punto con la boquilla 4; con la boquilla 2 haga un punto de centello en el ojo y las pestañas. Agregue puntos con la boquilla 4 en la base mecedora y el caballo. Haga olán y moño con la boquilla 102 en la silla. Agregue la cola en cuerda con la boquilla 7 y con la boquilla 364 en cabello hacia afuera, la melena y la cola.
- Haga el mensaje con la boquilla 2 con sobrecontorno con la boquilla 1. Haga el borde inferior en rosario con la boquilla 7. *12 porciones.*

Fiesta de regalos para el bebé

Ocasiones especiales

¡EL ES UN ANGEL!

- **Molde de lindo bebé, p. 172**
- **Boquillas 1, 2, 2B, 3, 7, 16, 21, 225, p. 114-117**
- **Colores para glaseado azul real, cobre, café, amarillo limón, p. 111**
- **Cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Glaseados de mantequilla, real, p. 92**
- **Lunetas de chocolate**

- Con glaseado real, haga 36 flores sueltas con la boquilla 225 con centros en punto con la boquilla 2. Haga extras por si algunas se rompen y deje secar.
- Glasee liso los lados del pastel y la cara del bebé. Haga el contorno del gorro, manos, sonaja y ropón en cuerdas con la boquilla 3. Haga una banda lateral lisa con la boquilla 2B a lo largo de la sección inferior del ropón. Cubra el gorro y el traje en estrellas con la boquilla 16.
- Haga las manos, sonaja y banda del frente del gorro con la boquilla 7. Agregue los puños en zigzag con la boquilla 16. Haga los botones en rosetas con la boquilla 16. Haga la nariz en punto con la boquilla 7 (alise con dedo metido en maicena). Haga el pelo hacia afuera y la boca en cuerda con la boquilla 3. Haga las agujetas de los zapatitos en cuerda con la boquilla 3. Coloque las lunetas para los ojos.
- Escriba el mensaje en la sonaja con la boquilla 1. Haga el borde inferior en conchas con la boquilla 21. Coloque las flores sueltas entre las conchas. *12 porciones.*

ELLA ES UN ANGEL

- **Molde de lindo bebé, p. 172**
- **Boquillas 1, 2, 4, 6, 7, 25, 104, 127, p. 114-117**
- **Colores para glaseado amarillo limón, cobre, café, p. 111**
- **Espátula recta de 28 cm (11"), p. 112**
- **Juego de 15 piezas de patrones para decorar que se colocan a presión, p. 110**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseados de mantequilla, real, p. 92**
- **Lunetas de chocolate**

- Con glaseado real, haga 37 flores sueltas con la boquilla 25 con centros en punto con la boquilla 2. Haga extras por si algunas se rompen y deje secar.
- Glasee liso el pastel. Acumule glaseado en los lados y parte inferior del pastel para crear un efecto de vestido de bautizo completo. Use la espátula para hacer los pliegues del vestido.
- Haga las manos con la boquilla 7. Agregue los olanes con la boquilla 104 alrededor de los puños. Con el patrón de volutas, imprima el diseño en la bastilla del vestido. Haga el contorno de la porción inferior de las volutas con la boquilla 6, la porción superior con la boquilla 4. Con la boquilla 127 haga el olán inferior del vestido, sobrecontornee el olán con la boquilla 104.
- Haga la nariz en punto con la boquilla 6 (alise con dedo metido en maicena). Haga el pelo y la boca en cuerda con la boquilla 2. Agregue el olán alrededor del gorro con la boquilla 127; con la boquilla 1 haga el encaje cornelli sobre el olán. Con la boquilla 104 haga olán sobre el olán grande y el moño.
- Coloque las flores sueltas y las lunetas como ojos. Haga el borde en rosario con la boquilla 4. *12 porciones.*

RECIBE EL ESPIRITU

- **Molde rectangular 23 x 33 cm (9 x 13"), p. 158, 162**
- **Juego de 4 pzas. de moldes ovalados (usa el molde de 19.7 x 14.3 cm (7 3/4 x 5 5/8")), p. 159**
- **Boquillas 2, 3, 7, 10, 14, 16, 18, 102, 103, 352, p. 114-117**
- **Clavo para flores No. 9, p. 109**
- **Colores para glaseado amarillo dorado, verde vivo, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrón de cruz), p. 106**
- **Cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Merengue en polvo, mezcla de flujo de color, p. 108**
- **Palomita, p. 151**
- **Glaseados real, de mantequilla, p. 92**

- Con el patrón de cruz, el glaseado de flujo de color y la boquilla 2 haga el contorno y las líneas de vid. Fluya el diseño con glaseado diluido (vea p. 101). Cuando el flujo de color haya secado, sobrecortornee las líneas de la vid del centro con la boquilla 2. Deje secar.
- Con glaseado real, haga 4 rosas con la boquilla 103 con bases con la boquilla 10 y 8 rosas con la boquilla 102 con bases con la boquilla 7. Haga extras por si algunas se rompen y deje secar.
- Prepare el pastel para construcción apilada. Glasee liso el pastel ovalado de 1 capa. Haga el borde superior en conchas con la boquilla 14 y el borde inferior en conchas triples con movimiento en C con la boquilla 16.
- Glasee liso el pastel rectangular. Marque los lados para guirnaldas sueltas con enrejado (vea p. 98), de 8 cm (3") de ancho y 3.8 cm (1 1/2") de profundo. Haga las guirnaldas: haga los zigzags con la boquilla 16 y el enrejado con la boquilla 2, luego haga las cuerdas sueltas con la boquilla 3. Haga el borde superior en conchas con la boquilla 16. Agregue el borde inferior en conchas con la boquilla 18 y la orilla en zigzags con la boquilla 2.
- Escriba el mensaje con la boquilla 3. Coloque las rosas, agregue hojas con la boquilla 352; coloque la cruz de flujo de color* y coloque la paloma. *20 porciones.*

*Nota: Ya que el glaseado de mantequilla descompone el flujo de color, coloque sobre un pedazo de envoltura de plástico cortado a la medida, cubos de azúcar o malvaviscos miniatura.

BENDICIONES DEL CIELO

- **Molde de cruz, p. 185**
- **Boquillas 2, 4, 7, 101, 102, 352, p. 114-117**
- **Color para glaseado azul real, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrones de hostia y diamante), p. 106**
- **Merengue en polvo, mezcla de flujo de color, Pasta de azúcar lista para usar*, p. 108**
- **Figura de monaguillo en comunión, p. 131**
- **Cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Glaseado de flujo de color, p. 101**
- **Glaseados de mantequilla, real, p. 92**

*Nota: También puede usarse una receta de pasta de azúcar extendida (p. 92).

- Con los patrones de hostia y diamante, el glaseado para flujo de color y la boquilla 2 haga el contorno. Cuando seque, fluya con glaseado diluido (vea p. 101). Haga extras por si algunas se rompen y deje secar.
- Con glaseado real, haga 16 rosas con la boquilla 101 con bases con la boquilla 4 y 8 rosas con la boquilla 102 con bases con la boquilla 7. Haga extras por si algunas se rompen y deje secar.
- Cubra el pastel con la pasta de azúcar siguiendo las instrucciones en la pág. 92.
- Haga el borde en rosario con la boquilla 7. Coloque las rosas; agregue hojas con la boquilla 352.
- Coloque el flujo de color directamente en el pastel con puntos de glaseado. Eleve la hostia con un cubo de azúcar. Coloque la figura de monaguillo. *12 porciones.*

Fiesta de graduación

NOS QUITAMOS EL SOMBRERO POR EL GRADUADO

- **Molde de pastelitos estándar, p. 163**
- **Boquilla 2D, p. 114**
- **Color para glaseado amarillo dorado, p. 111**
- **Papelitos para hornear pastelitos de graduación, p. 125**
- **Decoraciones de glaseado de graduación, chochitos de arcoiris sin igual, p. 124**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- Glasee la parte superior de los pastelitos con movimiento de torbellino con la boquilla 2D. Rocie los chochitos. Coloque los birretes de graduación. *1 porción cada uno.*

BAILE DE GRADUACION

- **Molde de osa bailarina, p. 169**
- **Boquillas 1, 3, 4, 16, 18, p. 114**
- **Colores para glaseado azul real, amarillo limón, café, negro, p. 111**
- **Cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Juego de pinceles para decorar, p. 110**
- **Triángulos de pergamino, p. 167**
- **Libro de patrones '95 (patrones de tabla de mortero, oso de graduación), p. 106**
- **Glaseado de mantequilla, p. 92**
- **Listón dorado**
- Glasee liso arriba y los lados del pastel. Marque el patrón de oso de graduación sobre el pastel. Con la boquilla 3, haga los contornos y las características faciales en cuerda. Haga las orejas, boca y almohadilla de las pezuñas; alise con dedo metido en maicena. Llene las manos, patas, zapatos, cara y túnica en estrellas con la boquilla 16. Corte un cuadro de 10 x 12.5 cm (4 x 5") de papel pergamino para el diploma. Enrolle y amarre con listón dorado. Coloque el diploma en la mano, haga el contorno de los dedos sobre el diploma y llene los dedos en estrellas con la boquilla 16. Acumule glaseado en estrellas con la boquilla 16 para la nariz.
- Corte el patrón de tabla de mortero de cartón para pasteles, forre con papel aluminio Fanci-Foil y cubra en estrellas con la boquilla 16. Coloque sobre el pastel, pegando con puntos de glaseado, si es necesario. Haga el botón en punto con la boquilla 4; allane y alise con dedo metido en maicena. Agregue la borla en cuerdas con la boquilla 1 (cepille la punta con pincel húmero para dar apariencia de fleco).
- Haga el borde inferior con movimiento en C con la boquilla 18. Agregue puntos con la boquilla 3. Escriba el mensaje con el diploma con la boquilla 1. *12 porciones.*

EL FUTURO PARECE MARAVILLOSO

- **Moldes redondos Ovencraft de 15 x 5 cm (6 x 2"), 40 x 5 cm (16 x 2"), p. 158**
- **Molde de estrella, p. 170**
- **Boquillas 2, 3, 18, 131, 352, p. 114-117**
- **Colores para glaseado azul real, amarillo dorado, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrón de panel de picos de estrella, p. 106**
- **Graduado contento, p. 131**
- **Palitos de paleta de 20 cm (8") (necesita 1 paq.), p. 119**
- **Juego para cortar galletas de estrella, p. 121**
- **Espigas de madera, p. 156**
- **Mangas de pergamino, p. 167**
- **Juego para dividir pasteles de apariencia de cristal (necesita plato de 20 cm (8") y 4 patas twist de 19 cm (7½")), p. 154**
- **Cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Círculos de tul azul Bomboniere® (necesita 1 paq.), círculos de tul blanco con orilla de organza festoneada (necesita 1 paq.), p. 133**
- **Merengue en polvo, mezcla de flujo de color, p. 108**
- **Glaseados real, de mantequilla, p. 92**
- **Liga pequeña**
- Con el cortagalletas más pequeño haga el patrón de flujo de color de estrella. Haga 20 estrellas pequeñas: Use glaseado de flujo de color, haga el contorno del patrón con la boquilla 2, luego fluya el color (vea p. 101). Haga 5

paneles de picos de estrella usando el glaseado de flujo de color. Haga extras de cada uno por si alguno se rompe. Deje que todos se sequen.
- Con glaseado real, haga 65 flores sueltas con la boquilla 131 con centros con la boquilla 2. Deje secar.
- Corte los palitos de paleta como sigue: 1 de 15 cm (6"); 2 de 12.7 cm (5"); 2 de 10 cm (4"). Peque las estrellas pequeñas con glaseado real. Deje secar.
- Coloque el pastel de estrella sobre cartón para pastel cortado a la medida. Glasee lisos el pastel de estrella y el 40 cm (16") de 1 capa. Prepárelos para construcción apilada y para la construcción con la pata que se inserta (vea p. 96).
- Coloque el pastel de estrella sobre el redondo de 40 cm (16"). Con la boquilla 18 y en conchas, haga los bordes superior e inferior del pastel de 40 cm (16") y el borde inferior del pastel de estrella.
- Corte 5 palitos de paleta adicionales a la mitad e inserte 2 horizontalmente en el lado del pastel de estrella (a 1.2 cm (½") de la parte de arriba), como soporte para los picos de estrella de flujo de color. Coloque los picos de estrella en el pastel. Haga el borde superior del pastel de estrella en conchas con la boquilla 18; agregue el contorno de estrella arriba del pastel en cuerda con la boquilla 3. Coloque los ramilletes de flores y agregue hojas con la boquilla 352.
- Glasee liso el pastel redondo de 15 cm (6") de 1 capa. Haga los bordes superior e inferior en conchas con la boquilla 18. Agregue flores sueltas con hojas con la boquilla 352.
- Coloque las estrellas de flujo de color al pastel redondo de 40 cm (16"). Escriba el mensaje con la boquilla 3 en el pastel redondo de 40 cm (16") y el nombre en el pastel redondo de 15 cm (6").
- Haga el adorno esponjoso de tul poniendo capas de círculos de tul azul/blanco/azul y rizando en la parte inferior; amarre con una liga pequeña. Esponje las orillas de tul.
- Coloque las patas twist en el plato e inserte en los pasteles. Coloque el graduado contento y los palitos con estrellas. Coloque el adorno de tul. *46 porciones.*

UNA ACTUACION DE CLASE

- **Molde de libro, p. 172**
- **Boquillas 2, 2B, 3, 5, 7, 79, 127D, 131, 352, p. 114-117**
- **Colores para glaseado azul real, rojo, amarillo dorado, café, p. 111**
- **Peine para decorar, p. 110**
- **Candy Melts™* - cocoa oscura, rosa (necesita 1 bolsa de cada uno), p. 118**
- **Molde para dulce de duende, p. 118**
- **Decoraciones de glaseado de graduación, p. 124**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Glaseados de mantequilla, real, p. 92**

*marca de revestimiento de confitería

- Con glaseado real, haga 26 flores sueltas con la boquilla 131 con centros en punto con la boquilla 2. Haga extras por si algunas se rompen y deje secar.
- Haga los graduados de molde de dulce de duende (vea p. 104), sin pelo.
- Glasee liso arriba y los lados del pastel; peine los lados para que parezcan páginas.
- Use la boquilla 5 para: Contorno y relleno del área del letrero; alise con dedo metido en maicena. Haga el borde del letrero en rosario con la boquilla 5. Escriba el mensaje y las líneas que cuelgan el letrero con la boquilla 3.
- Con la boquilla 79 haga tiras lado a lado como cortinas y cuerda para la banda que las amarra. Con la boquilla 2 en rosario, sobrecontornee la banda y agregue las bandas sueltas. Haga el olán de arriba con la boquilla 127D.
- Haga el borde superior en rosario con la boquilla 5. Con la boquilla 2B haga la banda lisa del borde inferior, agregue el rosario con la boquilla 7. Coloque las flores y agregue hojas con la boquilla 352.
- Coloque los duendes graduados. Haga el pelo en cuerda con la boquilla 2 y coloque los birretes de las decoraciones de glaseado. *12 porciones.*

EXPRESIONES ELEGANTES

- **Molde de mini-concha, p. 163**
- **Boquillas 7, 102, 352, p. 114-117**
- **Clavo para flores No. 9, p. 109**
- **Colores para glaseado rosa, verde vivo, p. 111**
- **Receta de mousse de crema de queso, p. 103**
- **Crema de queso para rosas**
- Engrase los moldes con aceite. Prepare la receta, coloque en moldes. Coloque en el refrigerador hasta que estén firmes.
- Para hacer las rosas: Ablande la crema de queso con espátula; agregue color. En el clavo para flores, haga rosas con la boquilla 102 con bases con la boquilla 7.
- Desmolde las conchas. Coloque las rosas; haga hojas con la boquilla 352. **Nota:** Las rosas se pueden hacer con anticipación en papel encerado y almacenarse tapadas en el refrigerador. *1 porción cada una.*

¡UNA FIESTA DE MARGARITAS!

- **Moldes de pétalo de 30 cm (12"), 38 cm (15"), p. 159**
- **Boquillas 3, 7, 101, 102, 352, p. 114-117**
- **Colores para glaseado rosa, verde vivo, p. 111**
- **Juego de formadores de flores, clavo para flores No. 9, p. 109**
- **Cartones para pasteles, papel aluminio Fancl-Foil, p. 168**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Cuentas de perlas blancas de 4mm (necesita 1 paq.), p. 151**
- **Adorno de círculos de amor, p. 146**
- **Glaseados de mantequilla, real, p. 92**
- **Cuadros de papel encerado, azúcar granulada**
- Con glaseado real, haga las margaritas (vea p. 100): 15 con la boquilla 101 y 50 con la boquilla 102 con centros en punto con la boquilla 3. Coloque con presión azúcar granulada rosa en los centros de punto, coloque en formadores de flores. Haga extras por si algunas se rompen y deje secar.
- Glasee lisos los pasteles de 1 capa y prepare para construcción apilada.
- **Pastel de 30 cm (12"):** Divida cada sección de pétalo en la parte superior en mitades. Haga una cuerda suelta doble con la boquilla 3 de 2.5 cm (1") de profundo entre las marcas de división. Haga rosario sobre las cuerdas con la boquilla 3. En cada punto central de cada pétalo de la parte de arriba del pastel haga flores de lis con la boquilla 7. Haga los bordes en rosario, borde superior con la boquilla 3 e inferior con la boquilla 7. Coloque las margaritas de la boquilla 101 en los puntos interiores de los pétalos; agregue hojas con la boquilla 352.
- **Pastel de 38 cm (15"):** Haga cuerda suelta con la boquilla 3 de 2.5 cm (1") de profundo alrededor de los pétalos; sobrecontornee en rosario con la boquilla 3. Haga los bordes en rosario, el superior con la boquilla 3 e inferior con la boquilla 7. Coloque las margaritas de la boquilla 102 en los lados como guirnalda; agregue hojas con la boquilla 352.
- Escriba el mensaje con la boquilla 3. Coloque las margaritas de la boquilla 101 sobre el pastel; agregue hojas con la boquilla 352. Coloque el adorno. Agregue rosario a la orilla del cartón. *40 porciones.*

¡RECIEN CASADOS!

- **Molde de super carro de carreras, p. 171**
- **Boquillas 1, 2, 4, 6, 12, 16, 17, 102, 225, 349, p. 114-117**
- **Colores para glaseado verde vivo, amarillo limón, rojo Wilton sin sabor, negro, azul real, rosa, café, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrón de carro de bodas y pareja), p. 106**
- **Merengue en polvo, p. 108**

Despedida de soltera

- **Cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Listón de moño al instante Bomboniere®️ de 0.8 cm (5/16") azul (necesita 1 paq.), p. 133**
- **Sombrero y bastón Bomboniere®️ (necesita 1 sombrero), p. 135**
- **Velas de zapatos deportivos, velas de lata de cerveza (necesita 1 paq. de cada uno), p. 128**
- **Glaseados de mantequilla, real, p. 92**
- Con glaseado real, haga 48 flores sueltas con la boquilla 225 con centros en punto con la boquilla 2. Haga extras por si algunas se rompen y deje secar.
- Glasee liso el pastel. Llene y alise el área en la parte de arriba del pastel para el velo. Haga el contorno del carro con la boquilla 4, cubra en estrellas con la boquilla 16. Haga torbellinos con la boquilla 17 como llantas, agregue bolas con la boquilla 12 como cubos de las llantas; alise con dedo metido en maicena. Haga los corazones sobre los cubos con la boquilla 6.
- Con la boquilla 12 en bolas haga las cabezas, allane con dedo metido en maicena. Con la boquilla 4 en zigzag, haga el saco y cuello del novio, parte de arriba del vestido y los brazos de la novia; alise con dedo metido en maicena. Haga la boca en cuerda con la boquilla 1; haga los ojos en punto con la boquilla 2 y la corbata de moñito; Con la boquilla 4 en punto haga las narices y en cuerda los dedos. Con la boquilla 102 haga el olán en el velo y cuello; agregue cuerdas con la boquilla 1.
- Escriba el mensaje con la boquilla 1. Haga el borde superior en rosario con la boquilla 4. Haga el borde inferior en conchas con la boquilla 17. Coloque las flores, agregue hojas con la boquilla 349.
- Corte el listón de moño al instante en 2 de 46 cm (18") y 6 de 30 cm (12") de largo; quite el cordón. Erolle los dos largos de 46 cm (18") y péguelos al frente y atrás del carro. Amarre los listones restantes a los pabilos de las tres velas de lata y a las 3 velas de zapatos. Coloque atrás del carro. Coloque el sombrero al novio. *12 porciones.*

AMOR MULTIPLICADO POR TRES

- **Moldes de corazón de 15, 23 y 30 cm (6, 9, 12"), p. 183**
- **Boquillas 2, 3, 4, 13, 15, 32, 70, 101, 127, 127D, 352, p. 114-117**
- **Clavo para flores No. 9, p. 109**
- **Colores para glaseado rosa, verde vivo, p. 111**
- **Pilares griegos con punta de 12.7 cm (5") (necesita 3), espiga de madera, p. 156**
- **Plato separador de corazón de 20 cm (8") (necesita 1), p. 157**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Acento de borla floral, p. 151**
- **Marco de corazón filigrana de 10 cm (4"), p. 152**
- **Figura de nuestro día, p. 142**
- **Glaseados real, de mantequilla, p. 92**
- **Encaje con olán**
- Con glaseado real, haga 60 rosas con la boquilla 101 con bases con la boquilla 4. Haga extras por si algunas se rompen y deje secar.
- Glasee lisos los pasteles de 1 capa y prepare para construcción apilada y para insertar pilares (vea p. 96). Pegue el encaje a un lado del cartón forrado de papel aluminio.
- Para el piso de 30 cm (12"): Haga el borde inferior en conchas con la boquilla 32, agregue olán doble sobre las conchas con las boquillas 127 y 127D. Haga puntos rosa y blancos en el olan de abajo con la boquilla 3.
- Para el piso de 23 cm (9"): Haga el borde superior en conchas inversas con la boquilla 15. Haga el borde inferior en hojas con movimiento de concha con la boquilla 70. Comenzando en el punto del corazón, marque el pastel en divisiones de 5 cm (2"). Haga guirnaldas en zigzag con la boquilla 13, de 3.8 cm (1½") de profundo. Haga cuerdas sueltas con la boquilla 3 sobre la guirnalda.
- Para el piso de 15 cm (6"): Haga el borde superior en conchas invertidas con la boquilla 15. Haga el borde inferior en hojas con movimiento de concha con la boquilla 70. Comenzando en el punto del corazón, marque divisiones cada 5 cm (2"). Haga cuerdas sueltas dobles en las marcas con la boquilla 2, a 2 cm (¾") de profundo.
- Coloque las rosas en el marco de corazón y en la orilla del piso de 30 cm (12") con puntos de glaseado, agregue hojas con la boquilla 352. Corte la espiga de 8.6 cm (3¼"); inserte en el piso de arriba como soporte para el corazón. Haga una roseta con la boquilla 15 sobre la espiga. Coloque la pareja, luego descanse el corazón en la espiga.
- Haga conchas con la boquilla 15 en los puntos de los corazones de 15 y 23 cm (6 y 9") y alrededor de la base de los pilares. Coloque el adorno de borla floral. *27 porciones.*

LA ALTURA DEL ROMANCE

- **Molde redondo de 20 x 8 cm de profundo (8 x 3"), moldes redondos de 25, 30, 35.5, 40 cm (10, 12, 14, 16"), p. 158, 162**
- **Boquillas 1, 2, 3, 101, 102, 103, 104, 352, 364, p. 114-117**
- **Colores para glaseado amarillo limón, violeta, verde enebro, p. 111**
- **Soporte para pastel del jardín, p. 154**
- **Merengue en polvo, pasta de azúcar lista para usar (necesita 7 paq.*), p. 108**
- **Juego para dividir pasteles, p. 110**
- **Placas separadoras de 25, 35.5, 46 cm (10, 14, 18"), p. 157**
- **Cartones para pasteles, p. 168**
- **Juego de pinceles para decorar, p. 112**
- **Clavo para flores No. 9, juego de formadores de flores, p. 109**
- **Adorno de los corazones llevan alas, p. 146**
- **Glaseados de mantequilla, real, p. 92**

* Si usa la receta de pasta de azúcar (p. 92), haga 4 recetas.

- Con glaseado real, haga pensamientos (vea p. 101): 35 con la boquilla 101, 85 con la boquilla 102, 20 con la boquilla 103, 30 con la boquilla 104; todas con centros en aros de cuerda con la boquilla 1. Déjelas secar completamente en formadores de flores. Use los pinceles para decorar para hacer las venas de violeta después de que las flores hayan secado.
- Prepare y cubra los pasteles con pasta de azúcar siguiendo las instrucciones en la p. 92.
- Con el juego para dividir pasteles, divida los pasteles de 25 y 35.5 cm (10 y 14") en 12 partes; el de 20 cm (8") en 8 partes. Haga cuerdas sueltas triples con la boquilla 3 desde las marcas de división. Agregue puntos con la boquilla 2.
- Haga los bordes inferiores en conchas con la boquilla 364 en los pasteles de 20, 30 y 40 cm (8, 12, 16"). Coloque las flores y agregue hojas con la boquilla 352. Agregue la enredadera en cuerda con la boquilla 3 y el diseño de puntos con la boquilla 2 arriba de las flores.
- En la recepción: Coloque los pasteles en el soporte de pastel de jardín. Coloque el adorno. *134 porciones.*

EL REGALO DEL NOVIO

- **Moldes redondos de 18, 25 cm (7, 10"), p. 158-162**
- **Boquillas 3, 4, 16, 18, p. 114**
- **Candy Melts®, cocoa clara (necesita 3 bolsas), p. 118**
- **Molde de dulce de despedida de soltera, p. 119**
- **Mangas de pergamino, p. 167**
- **Espigas, p. 156**
- **Glaseado de mantequilla de chocolate, p. 92**
- **Papel para congelar, papel encerado**

Nota: la temperatura ambiental y la humedad afectarán el tiempo que tardan en secar los moños, serpentinas y banda de dulce. Ajuste los tiempos según sea necesario. Haga extras de todas las piezas por si algunas se rompen o derriten. Por conveniencia, los rizos del moño y el ensamble pueden hacerse con anticipación.

- Moldee los dulces de campanas de bodas grandes y pequeñas (vea p. 104). Deje a un lado.
- Prepare para la construcción apilada y glasee lisos los pasteles redondos de 18 y 25 cm (7 y 10") de 2 capas. En el piso de 18 cm (7"), haga en conchas los bordes superior con la boquilla 16 e inferior con la boquilla 18; en el piso de 25 cm (10") haga el borde superior con la boquilla 18 en conchas.
- **Haga una banda de listón para el pastel de 25 cm (10"):** Corte un pedazo de papel para congelar de 84 cm (33") de largo por 6.2 cm (2½") de alto. Siguiendo las instrucciones para hacer rizos de moño (p. 104); revista,prepare y deje que la banda de listón se haga firme; luego cuidadosamente coloque contra el pastel glaseado. Nota: Se necesitan 2 personas para colocar la banda revestida sobre el pastel; si sólo hay 1 persona disponible, corte la banda en 2 para manipularla más fácilmente. Deje secar 30 min o más antes de retirar el papel de la banda. Pegue las piezas de dulce moldeado a la banda con puntos de dulce derretido con la boquilla 3. Usando dulce ligeramente frío pero aún húmedo, haga el borde en rosario con la boquilla 3 en la parte superior de la banda y el borde inferior en rosario con la boquilla 4.
- **Haga y ensamble el moño** (vea p. 104)
- **Haga serpentinas:** Corte 5 tiras de papel para congelar de 3.2 cm (1¼") de ancho y 15 cm (6") de largo; corte una cola en uno de los extremos de cada una. Estas serpentinas necesitan hacerse y colocarse sobre el pastel

una por una. Revista una serpentina como para los rizos de moño, prepare, deje secar, luego con cuidado coloque en el pastel después de ensamblar el moño arriba del pastel. Sostenga la serpentina hasta que seque y se pegue al pastel. Deje secar completamente, aprox. 20-30 min. o más, luego quite el papel. El pastel se puede refrigerar para acelerar el tiempo de secado. *57 porciones.*

ADORNOS DE BODAS

- **Moldes redondos de 20, 25, 30, 35.5, 40 cm (8, 10, 12, 14, 16"), p. 158, 162**
- **Boquillas 1, 2, 4, 10, 12, 14, 103, 104, 105, 129, p. 114-117**
- **Clavo para flores No. 9, p. 109**
- **Colores para glaseado rosa, violeta, verde vivo, amarillo limón, p. 111**
- **Cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, Tuk-N-Ruffle, p. 168**
- **Merengue en polvo, estambres blancos de perlas, (necesita 2 paquetes), p. 108**
- **Placas separadoras de 23 y 28 cm (9 y 11") (una de cada tamaño), p. 157**
- **Campanas filigrana de 4.8 cm (1⅞") (necesita 1 paq.), p. 151**
- **Espigas de madera, pilares desechables de 23 cm (9") (necesita 8), p. 156**
- **Hojas blancas artificiales (necesita 3 paq.), p. 151**
- **Juego de formadores de flores, juego de 8 pzas. de clavos para lirios (necesita el de 4 cm (1⅝"), p. 109**
- **Adorno de jardín de rosas, p. 136**
- **Glaseados real, mantequilla, p. 92**
- **Listón blanco rizable, azúcar granulada (pintada amarilla)**
- Con el glaseado real, haga 35 rosas con la boquilla 104 con bases con la boquilla 12, 60 rosas con la boquilla 103 con bases con la boquilla 10, 60 rosas silvestres con la boquilla 103 con estambres con la boquilla 1, 60 flores sueltas con la boquilla 129 con centros con la boquilla 2, 60 petunias con la boquilla 103 con centros con la boquilla 14, 65 margaritas con la boquilla 103 con centros con la boquilla 4. Agregue unas gotas de color para glaseado amarillo al azúcar. Rocíe los centros de las margaritas. Haga extras de todas las flores por si algunas se rompen y deje secar.
- Glasee liso y prepare los pasteles de 2 capas para la construcción apilada y con pilares (vea p. 96). Haga el borde de conchas con la boquilla 105 en los pasteles de 20, 25 y 40 cm (8, 10 y 16"). Coloque las flores y las hojas de seda con puntos de glaseado.
- Corte el listón en largos de 15 y 20 cm (6 y 8") y rize, pegue a las flores. Amarre 3 campanas juntas con listón y agregue 4 listones rizados de 20 cm (8") de largo al ramillete. Con glaseado real pegue las flores, listón y hojas de seda al adorno.
- En la recepción, pegue los ramilletes de campanas a la parte de abajo de las placas de los pasteles con pistola de pegamento caliente. Coloque el adorno en el pastel. *262 porciones.*

Nota: Ya que muchas veces, el piso de arriba se guarda para el primer aniversario, el número de porciones no incluye el piso de arriba.

MOMENTO MAJESTUOSO

- **Moldes redondos de 20, 40 cm (8, 16"), p. 158-162**
- **Molde de pétalo de 30 cm (12"), p. 159**
- **Boquillas 1, 3, 16, 32, 101, 104, 127, 127D, 352, p. 114-117**
- **Colores para glaseado durazno crema, verde musgo, p. 111**
- **Placas separadoras Decorator Preferred de 23 cm (9") (necesita 2), p. 157**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Pilares griegos de 12.7 cm (5") (necesita 1 juego), p. 156**
- **Clavo para flores No. 9, p. 109**
- **Juego de formadores de flores, p. 109**
- **Juego para dividir pasteles, p. 110**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Espigas, p. 156**
- **Adorno de perlas para arriba del pastel de pisos, p. 141**
- **Adorno para siempre, p. 137**
- **Glaseados de mantequilla, real, p. 92**
- **Cuadros de papel encerado**

- Con glaseado real, haga 60 flores de manzano con la boquilla 101 con centros en punto con la boquilla 1. Haga extras por si algunas se rompen y deje secar.
- Glasee y prepare para construcción con pilares y apilada los pasteles de 2 capas (vea p. 96). Con el juego para dividir pasteles, marque el piso de 20 cm (8") en 16 partes y el piso de 40 cm (16") en 24 partes.
- **Piso de 20 cm (8"):** Haga el borde inferior en concha con la boquilla 32; agregue olán doble con la boquilla 127. Haga guirnalda en zigzag con la boquilla 16 entre las marcas de puntos, haga cuerdas sueltas con la boquilla 3. Haga una concha parada con la boquilla 32 en la orilla superior de cada marca de división. Haga cuerda suelta doble con la boquilla 3 a 3.8 cm (1½") abajo de la orilla superior del pastel entre cada concha. Agregue los puntos con la boquilla 3. Coloque las flores, agregue hojas con la boquilla 352.
- **Piso de 30 cm (12"):** Haga el borde inferior con la boquilla 32; agregue olán doble con la boquilla 127, orilla con borde de rosario con la boquilla 3. Con la boquilla 3 haga cuerda suelta a 3.2 cm (1¼") de profundo entre las divisiones de pétalo; haga una serie de líneas verticales desde la cuerda suelta (los extremos más largos de la cuerda a 1.2 cm (½") arriba del borde inferior en rosario, los extremos más cortos a 3.2 cm (1¼") desde la orilla superior del pastel). Adorne todas las líneas con puntos con la boquilla 3. Con la boquilla 16, haga guirnalda en zigzag en los puntos de pétalo; zigzag en el borde superior y alrededor de la placa. Con la boquilla 3, haga una borla de cuerda en cada punto de pétalo y cuerdas sueltas entre los puntos de pétalo. Coloque las flores, haga hojas con la boquilla 352.
- **Piso de 40 cm (16"):** Haga el borde inferior en conchas con la boquilla 32; agregue olán doble con la boquilla 127D. Haga guirnalda con olán con la boquilla 104 a 3.8 cm (1½") abajo de la orilla superior en las marcas de división; haga guirnalda en zigzags con la boquilla 16 y cuerdas sueltas con la boquilla 3. Coloque las flores y haga hojas con la boquilla 352. Haga conchas paradas con la boquilla 32 en la orilla superior en las marcas, agregue puntos con la boquilla 3.
- En la recepción: Coloque el piso de arriba en pilares; coloque el adorno de perlas y el adorno para siempre. *137 porciones.*

Nota: Ya que muchas veces, el piso de arriba se guarda para el primer aniversario, el número de porciones no incluye el piso de arriba.

BRINDIS PARA EL NOVIO

- **Molde hexagonal de 30 cm (12"), p. 159**
- **Boquillas 2, 6, p. 114**
- **Libro de patrones '95 (patrones de smoking: solapa A, solapa B, camisa, corbata), p. 106**
- **Candy Melts™*, cocoa clara, blanco (necesita 1 bolsa de cada uno), p. 118**
- **Mangas desechables, p. 112**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Juego de copas para brindar, para novio y novia, Loving Traditions™, p. 149**
- **Glaseados de mantequilla, mantequilla de chocolate, p. 92**

*marca de revestimiento para confitería

- Con los patrones, boquilla 2 y dulce derretido, haga el contorno y llene 6 juegos de smoking (vea p. 104). Cuando estén firmes, voltee la sección de la camisa y en el lado liso, sobrecontornee la abertura en el centro con la boquilla 6; agregue líneas con la boquilla 2 y deje secar. Haga los botones con la boquilla 2.
- Glasee liso la parte de arriba del pastel de 2 capas en glaseado de mantequilla, y los lados liso en glaseado de mantequilla de chocolate. Haga rosario en las esquinas con la boquilla 2; Haga los bordes superior e inferior en rosario con la boquilla 6.
- Coloque las secciones del smoking en los lados del pastel, pegando con puntos de glaseado. Las secciones de solapas se colocan volteadas de manera que el lado liso quede hacia afuera.
- En la recepción, coloque las copas llenas de champaña sobre el pastel. *24 porciones.*

NO HAY AMOR MAS DULCE

- **Juego de moldes hexagonales (se usan los moldes de 23, 30 y 38 cm (9, 12 y 15"), p. 159**
- **Molde redondo de 40 cm (16"), p. 158, 162**
- **Boquillas 2, 3, 7, 10, 14, 16, 17, 21, 102, 103, 349, p. 114-117**
- **Colores para glaseado rosa, verde vivo, p. 111**
- **Clavo para flores No. 9, p. 109**
- **Libro de patrones '95 (patrón de lado hexagonal de 30 cm (12")), p. 106**
- **Cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Querubín alegre, p. 150**
- **Fuente Kolor-Flo, anillo para flores, p. 153**
- **Juego de pastel de kiosco, p. 152**
- **Espigas, p. 156**
- **Juego para dividir pasteles, p. 110**
- **Juego para pisos en arco, pilares de arco de 16.5 cm (6½") (necesita 4), p. 150**
- **Placas separadoras redondas de 25 cm (10") (necesita 2), p. 157**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Adorno para toda la vida, p. 139**
- **Glaseados de mantequilla, real, p. 92**

- Con el glaseado real, haga 18 rosas con la boquilla 102 con bases con la boquilla 7, 6 rosas con la boquilla 103 con bases con la boquilla 10, 560 guisantes con la boquilla 102 (p. 103). Haga extras por si algunos se rompen y deje secar. **Nota:** Si desea, haga los guisantes directamente en el pastel en glaseado de mantequilla.
- Glasee y prepare para construcción con pilares y apilada, el pastel hexagonal de 23 cm (9") de 2 capas, hexagonal de 30 cm (12") de 2 capas, hexagonal de 38 cm (15") de 1 capa y redondo de 40 cm (16") de 2 capas.
- **Hexágono de 23 cm (9"):** Haga las guirnaldas sueltas con enrejado (p. 98); haga zigzags con la boquilla 16 de 5 cm (2") de profundo en cada lado; cubra el área con enrejado con la boquilla 2; agregue cuerdas sueltas dobles con la boquilla 3. Haga los bordes superior e inferior en concha con la boquilla 16. Coloque las rosas de la boquilla 102, agregue hojas con la boquilla 352.
- **Hexágono de 30 cm (12"):** Marque el patrón en los lados. Cubra las áreas en enrejado con la boquilla 2 y con la boquilla 14 haga conchas alrededor de la orilla. Haga el borde superior en conchas con la boquilla 17. En cada esquina haga una flor de lis con la boquilla 21 a 5 cm (2") abajo de la orilla superior, abajo agregue una flor de lis con la boquilla 16. Haga el borde inferior en concha con la boquilla 16. Coloque las rosas de las boquillas 102 y 103, haga hojas con la boquilla 349.
- **Hexágono de 38 cm (15"):** Coloque los guisantes en el borde superior y desvaneciendo al azar en los lados. Agregue hojas con la boquilla 349. Con la boquilla 21 haga el borde inferior en conchas.
- **Redondo de 40 cm (16"):** Con el juego para dividir pasteles, marque el piso de 40 cm (16") en 12 partes. Marque con puntos a 3.8 cm (1½") hacia abajo de las marcas de división de la orilla superior; marque el área de guirnalda. Haga el enrejado con la boquilla 2, agregue guirnalda en zigzag con la boquilla 14. Coloque guisantes, haga hojas con la boquilla 349. Haga flores de lis con la boquilla 21. Haga los bordes en concha, el superior con la boquilla 17 y el inferior con la boquilla 21.
- Pegue guisantes al querubín con glaseado real, agregue hojas con la boquilla 349.
- **En la recepción:** Coloque los pisos en pilares; coloque la fuente Kolor Flo, anillo para flores y las flores. Ensamble en kiosco, siguiendo las instrucciones del paquete. Coloque el querubín alegre y el adorno para toda la vida. *181 porciones.*

ROSAS DE RECUERDO

- **Molde rectangular de 23 x 33 cm (9 x 13"), p. 158, 160-162**
- **Boquillas 3, 10, 16, 18, 21, 103, 352, p. 114-117**
- **Colores para glaseado rosado, verde enebro, amarillo limón, p. 111**
- **Clavo para flores, No. 7, p.109**
- **Juego de pinceles para decorar, juego de letras de molde que se colocan a presión, p. 110**
- **Cartón para pasteles, Tuk 'N Ruffle, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Cuentas de perlas de 6 mm* (necesita 1 paq.), p. 151**
- **Merengue en polvo, p. 108**
- **Glaseado de mantequilla, real, p. 92**

*Quite las perlas antes de cortar y servir.

- Con glaseado real, haga 7 rosas de 7 pétalos y 11 rosas de 5 pétalos con la boquilla 103 con la manga rayada con espátula (vea p. 93) con bases con la boquilla 10. Use glaseado de color rosa oscuro para la base, capullo y los 3 primeros pétalos de cada rosa. Haga extras por si algunas se rompen y deje secar.
- Glasee liso el pastel de 1 capa con glaseado de mantequilla. Marque el rectángulo a 6.2 cm (2½") de la orilla del pastel; haga el contorno con la boquilla 16 en zigzags. Agregue el rosario de perlas. Coloque el mensaje a presión; usando la boquilla 3, haga el contorno y escriba los nombres.
- Haga la enredadera curveada con la boquilla 3 alrededor de la parte superior del pastel. La hojas de la enredadera deben hacerse una por una como sigue: Haga el contorno y llene la forma de hoja usando glaseado verde y la boquilla 3. Vuelva a hacer el contorno de la hoja con la boquilla 3 y glaseado amarillo. Usando un pincel húmedo para decorar, esparza el glaseado amarillo sobre la hoja verde para obtener un efecto de 2 tonos. Haga las venas en el centro de la hoja con el pincel. Coloque las rosas en la enredadera y haga hojas con la boquilla 352 y manga rayada con espátula.
- Haga el borde superior en conchas invertidas con la boquilla 18. Haga el borde inferior en zigzags esponjados con la boquilla 21. Coloque las perlas, agregue las rosas en las esquinas y haga hojas con la boquilla 352 y manga rayada con espátula. *14 porciones.*

Mostrado en la portada...

JARDIN DE ANIVERSARIO

- **Molde redondo de 35.5 cm (14"), molde redondo de 25 cm (10") (8 cm (3") de profundo), p. 158, 162**
- **Boquillas 1, 2, 2A, 3, 4, 5, 101, 101s, 225, 349, 352, p. 114-117**
- **Colores para glaseado violeta, rosado, durazno, verde musgo, azul flor de maíz, amarillo dorado, p. 111**
- **Clavo para flores No. 9, juego de formadores de flores, p. 109**

- **Libro de patrones '95 (patrones de tablas de reja para el piso de 35.5 cm (14"), tablas de arco de reja para el piso de 25 cm (10"), poste de reja, puerta de arco, números, moño), p. 106**
- **Cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Juego para dividir pasteles, p. 110**
- **Palitos de paleta de 10 cm (4"), p. 119**
- **Espigas, p. 156**
- **Mezcla de flujo de color, merengue en polvo, p. 108**
- **Pasta de azúcar listo para usar (necesita 3 paq.)*, p. 108**
- **Glaseados real, flujo de color, mantequilla, p. 92**
- **Espagueti extra delgado crudo, bolas de chicle blancas, bloque de espuma de estireno**

* Si va a hacer la receta de pasta de azúcar extendida (p. 92) haga 3 recetas.

- Con varios días de anticipación, haga las piezas de flujo de color (vea p. 101). Con la boquilla 2 y los patrones, haga el contorno y fluya color en 64 tablas de reja para el piso de 35.5 cm (14") (16 de cada tamaño), 6 tablas de arco de reja para el piso de 25 cm (10") (2 de cada tamaño, puerta de arco, 6 moños, y los números. Sobrecontornee corazones en la puerta de arco y en todas las tablas de reja con la boquilla 2; Agregue puntos con la boquilla 2 a todas las tablas de reja. Haga extras de cada pieza por si algunas de rompen. Deje secar.
- Haga las flores y los postes de la reja con glaseado real; haga extras por si algunas se rompen, deje secar: Haga 100 flores sueltas con la boquilla 225 con centros en punto con la boquilla 1. Haga 50 flores de manzana con la boquilla 101 con centros en punto con la boquilla 1. Haga 40 rosas con la boquilla 101 con bases con la boquilla 4. Haga 50 margaritas con la boquilla 101s con centros con la boquilla 1. Haga 150 flores en espiguilla (75 de cada color) usando las boquillas 2, 3, y los pedazos de espagueti crudo. Rompa el espagueti en varios largos de 5, 6.2 y 8 cm (2, 2½, 3"). Prepare una manga para decorar con la boquilla 3 y glaseado real verde. Inserte el espagueti en la abertura de la boquilla, luego a medida en que aprieta la manga, saque el espagueti de la boquilla, revistiendo con glaseado. Inserte los extremos sin glaseado en un bloque de espuma de estireno para secar. Haga flores en punto con la boquilla 2 en los palitos glaseados y deje secar completamente. Haga 8 postes de reja usando el patrón y la boquilla 2A.
- Pegue palitos de paleta a la parte posterior de las tablas de reja de arco para el piso de 25 cm (10"), puerta de arco y números usando glaseado real. Corte los palitos según sea necesario. Deje secar.
- Prepare los pasteles de 35.5 cm (14") de 2 capas y de 25 cm (10") de 1 capa para pasta de azúcar y construcción apilada (vea p. 96).
- Con el juego para dividir pasteles, marque con puntos el piso de 25 cm (10") en 8 partes; marque en puntos el piso de 35.5 cm (14") en 8 partes, colocando las marcas entre las marcas del pastel de arriba. Para el piso de 25 cm (10"): Haga cuerdas sueltas dobles entre las marcas con la boquilla 3. Coloque los moños, agregue flores y hojas con las boquillas 349 y 352. Para el piso de 35.5 cm (14"): Coloque un poste de reja en cada marca de división. Agregue las tablas de reja; haga el borde en rosario con la boquilla 5. Haga la enredadera con la boquilla 3 y agregue las flores. Haga hojas con las boquillas 349 y 352. Pegue las bolas de chicle a los postes de reja usando puntos de glaseado real.
- Coloque las tablas de reja de arco, puerta de arco y números arriba del pastel, insertando los palitos en el pastel. Haga la enredadera con la boquilla 2 y agregue las flores. Haga las hojas con la boquilla 349 y 352. *52 porciones.*

DELICADO TRIBUTO

- **Moldes hexagonales de 15 cm (6"), 30 cm (12"), p. 159**
- **Boquillas 1D, 2, 4, 12, 103, 225, 349, p. 114-117**
- **Colores para glaseado amarillo dorado, rosado, violeta, azul flor de maíz, verde musgo, p. 111**
- **Libro de patrones '95 (patrón de borde lateral), p. 106**
- **Clavo para flores No. 9, juego de formadores de flores, p. 109**
- **Cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 168**
- **Espigas, p. 156**
- **Merengue en polvo, 108**
- **Pareja tierna, p. 142**
- **Glaseados real, de mantequilla, p. 92**

- Con glaseado real, haga 65 flores sueltas con la boquilla 225 con centros en punto con la boquilla 2 y 24 rosas silvestres con la boquilla 103 (p. 101) con centros en punto con la boquilla 2 (12 rosadas, 12 azules). Deje secar en formadores de flores. Haga extras por si algunas se rompen.
- Glasee liso el pastel de 15 cm (6") de 1 capa y el de 30 cm (12") de 2 capas y prepare para construcción apilada.
- En el pastel de 30 cm (12"): Haga una banda lisa alrededor de la base con la boquilla 1D; agregue el borde inferior en rosario con la boquilla 4. Marque a 2.5 cm (1") desde el borde superior hacia el centro del pastel. Marque el patrón del borde lateral en los lados del pastel. Haga rosarios con la boquilla 4 y encaje cornelli con la boquilla 2 dentro del área marcada.
- Cubra el pastel de 15 cm (6") con encaje cornelli con la boquilla 2. Haga una línea en el borde inferior con la boquilla 12; agregue enredaderas con la boquilla 2 sobre la línea.
- Coloque las flores, agregue hojas con la boquilla 349. Coloque la figura. *31 porciones.*

Escondit... romántico

PUENTE DE AMOR

- **Molde rectangular delgado de 30 x 46 cm (12 x 18"), p. 158, 162**
- **Molde redondo de 18 cm (7"), p. 162**
- **Boquillas 2, 28, 3, 4, 8, 10, 17, 57, 225, 233, 301, 349, 402, p. 114-117**
- **Colores para glaseado rosa, verde sauce, azul cielo, negro, p. 111**
- **Cartón para pastel, papel aluminio, Fanci-Foil, p. 168**
- **Espigas, p. 156**
- **Juego de letras a presión para todo mensaje, p. 110**
- **Libro de patrones '95 (patrones del puente cubierto, parte inferior, techo y entrada), p. 106**
- **Merengue en polvo, gel para cordoncillo, mezcla de flujo de color, p. 108**
- **Receta de pan de jengibre de abuela (necesita una receta), p. 94**
- **Glaseado de flujo de color, p. 101**
- **Glaseado de mantequilla y real, p. 92**
- **Espaguetti crudo, bloque de estireno (unicel)**
- Varios días antes de ensamblar el pastel, prepare el puente. Usando los patrones de puente cubierto y la masa de pan de jengibre, corte y hornee las piezas del puente; deje enfriar. Usando el glaseado de flujo de color haga el contorno de los lados del puente y las entradas con la boquilla 2 y fluya el glaseado. Deje secar 48 horas. Ensamble el puente cubierto usando glaseado real y la boquilla 4. Corte cartón para pastel al tamaño de la pieza inferior del puente, cubra con Fanci-Foil y fije la pieza inferior al cartón con glaseado. Haga una línea de glaseado en las orillas inferiores y los lados de las piezas de los lados del puente y la entrada. Coloque los lados y las entradas junto con la parte inferior del puente. Sostenga cada pieza en lugar unos minutos para que el glaseado seque un poco. Coloque un frasco o lata pesada en cada lado como soporte hasta que seque completamente. Cuando los lados y la entrada estén lo suficientemente firmes, coloque el techo en la misma manera. Ponga glaseado en las orillas superiores del puente. Sostenga la primera pieza del techo en lugar mientras coloca la otra. Ajuste para que las piezas tengan la misma inclinación y se junten en la unión central. Sostenga en lugar varios minutos para que el glaseado seque. Deje el puente ensamblado secar completamente antes de seguir decorando y colocar en el pastel.
- Haga las tejas del techo y las flores usando glaseado real; haga extras por si algunas se rompen y deje secar. Tejas del techo: Haga aprox. 270 tejas en tres tonos de gris (90 de cada tono). Haga las tejas de 2.5 cm (1") de largo usando la boquilla 28. Haga 20 tejas de 1.3 cm (½") de largo para el pico del techo. Deje secar. Flores sueltas: Haga aprox. 250 flores sueltas con la boquilla 225 y los centros en puntos con boquilla 2. Flores en espiguilla: Haga aprox. 50 flores en espiga usando las boquillas 2 y 4 y los espaguetties crudos. Rompa los espaguetties en varias longitudes entre 6 y 8 cm (2½ - 3"). Llene una manga con la boquilla 4 de glaseado real verde. Inserte el espaguetti en la abertura de la boquilla, luego a medida en que aprieta la manga, saque el espaguetti fuera de la boquilla, cubriéndolo de glaseado. Coloque las puntas sin glaseado dentro del bloque de estireno para que sequen. Haga las flores en punto con la boquilla 2 sobre las espiguillas, luego deje secar completamente.
- Glasee liso el pastel rectangular de una capa y dos redondos de una capa y prepárelos para colocar el puente. Coloque las espigas en los pasteles redondos donde se colocará el puente. Imprima el mensaje en los lados de los pasteles redondos usando el juego de letras; haga el mensaje usando la boquilla 301.
- Haga los bordes de los pasteles redondos en rosario con la boquilla 4. Haga las piedras con la boquilla 8 al rededor de los bordes inferiores de los pasteles redondos. Usando la boquilla 233, haga el pasto y el área de la orilla entre los pasteles redondos para el riachuelo. Usando una manga cortada, cubra el área del riachuelo con gel para cordoncillo con color.
- Con un palillo, marque con puntos la orilla superior del pastel rectangular cada 5 cm (2"). Con la boquilla 3 haga las cuerdas sueltas dobles entre las marcas. Haga el borde superior de conchas con la boquilla 17. En el borde inferior haga un olán con movimiento en conchas con la boquilla 402.
- Usando la boquilla 3 y glaseado real, coloque las tejas en el techo comenzando en la parte inferior y yendo hacia arriba. Alterne los colores y sobreponga ligeramente las hileras. Coloque una línea de glaseado en el pico del techo y coloque las piezas para pico de extremo a extremo para cubrir el pico.
- Coloque el puente sobre el pastel. Haga las piedras del camino con la boquilla 10, aplane con el dedo metido en maicena. Decore las orillas del puente en rosarios con la boquilla 57.
- Coloque las flores sueltas en la parte superior del pastel, en el olán, en montoncitos en las esquinas del pastel rectangular, en las entradas del puente, en el techo y los lados del puente. Haga enredaderas en cuerda con la boquilla 2. Coloque las flores en espiguilla en las esquinas del pastel rectangular y en las entradas del puente. Agregue las hojas con la boquilla 349. *40 porciones.*

AMANDA

Guía fácil para hornear y decorar

¡Todos pueden disfrutar de la decoración de pasteles!

Los principiantes y los expertos encontrarán que la decoración de pasteles es divertido, fácil y muy satisfactorio. Un pastel de ocasión especial decorado personalmente deleitará al que lo recibe y será muy satisfactorio para el decorador. La guía siguiente le proporcionará las bases sobre la decoración de pasteles además de las técnicas más avanzadas. Con sólo un poco de práctica, usted puede hacer decoraciones específicas descritas en esta sección que le permitirán crear pasteles en la sección de "ideas" de este anuario. Y, si ya tiene experiencia en la decoración de pasteles, las pág. siguientes son una revisión magnífica que le darán inspiraciones nuevas.

Términos a saber en la decoración de pasteles

Estas palabras se usan frecuentemente en la decoración de pasteles. Use esta lista como una referencia cuando decore sus pasteles.

Sujetar

Para asegurar flores de glaseado real o de mantequilla o decoraciones de plástico, haga puntos de glaseado para "sujetar" la decoración a un pastel glaseado. El glaseado real se endurece cuando seca y es más permanente que el de mantequilla. Use su glaseado para sujetar como si fuera "pegamento".

Borde

Una decoración continua usada al rededor de la parte superior, lados o base de un pastel.

Elongado

Cuando usamos el término conchas, hojas, etc., elongadas, significa inclinar la decoración de glaseado relajando la presión de la manga y moviendo antes de terminar la técnica.

Creación de figuras

Técnica de decoración usada para formar figuras con glaseado.

Relleno

Betún, mermelada o natilla que se esparce entre las capas de pastel y las mantiene juntas.

Nivelado

Retirar la "corona" del pastel para obtener una superficie plana para aplicar betún o decorar.

Contorno o cuerdas

Cuando se usa el método de contorno, el glaseado que fluye hacia afuera de la boquilla para seguir los contornos de un pastel de cierta forma o para cubrir las marcas de un diseño de patrón se llaman "cuerdas" o contornos.

Cordoncillo

Exprimir el glaseado fuera de una manga para formar la decoración. También vea creación de figuras.

Muesca

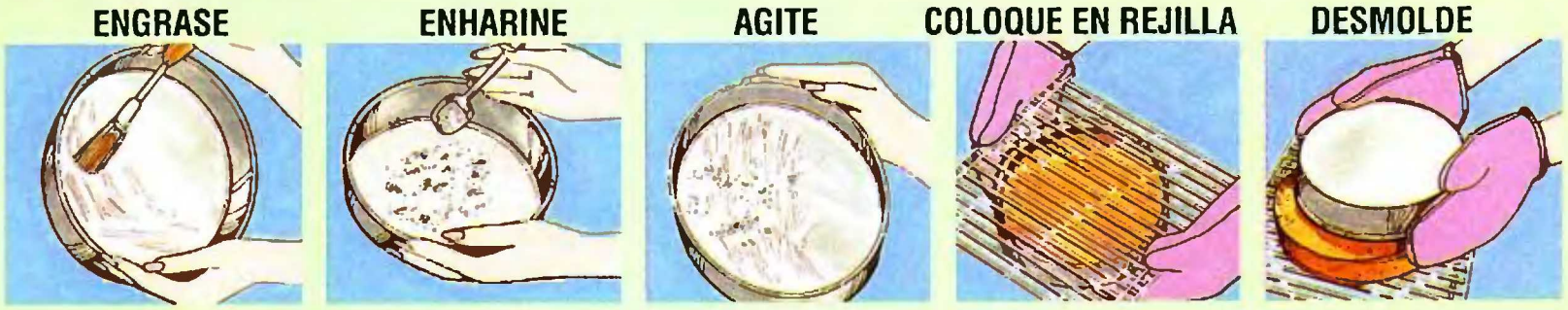
Usando la orilla de su espátula, haga una marca en el glaseado o mazapán presionándola suavemente contra la superficie.

Consejos para hornear

- Si le gusta planear con anticipación, hágalo. Su pastel horneado se conservará hasta tres meses envuelto en papel aluminio grueso en el congelador. Siempre descongele completamente el pastel antes de glasear. Su pastel aún estará fresco y será fácil de glasear porque estará firme.
- Las tiras para hornear pasteles parejos de Wilton ayudarán a evitar la formación de coronas en pasteles de formas básicas mientras se hornean.
- Los pqgs. de mezclas para pasteles de dos capas generalmente rinden de 4 a 6 tazas de masa pero las fórmulas cambian, así que siempre mida. Aquí está una guía simple: Una mezcla para pastel de dos capas rendirá uno de los siguientes: un pastel de 2 capas redondo de 20 cm (8"), un pastel de 1 capa de 25 cm (10"), un pastel rectangular de 18 x 28 x 5 cm (7 x 11 x 2") o un pastel de carácter, o un pastel del molde Wonder, o un pastel de mini-pisos.
- Si tiene duda de cuántas tazas de masa necesita para llenar un molde, mida las tazas con agua primero y use ese número como guía. Luego, si desea un pastel con lados altos, llene 2/3 del molde con masa. Para capas de pastel ligeramente más delgadas, llene a la mitad. Nunca llene los moldes a más de 2/3. Aún si la masa no se desborda, el pastel tendrá una textura pesada.
- Para moldes de 8 cm (3") de profundo, o de 3 dimensiones, recomendamos masas de panqué o que contengan natillas. Llene el molde sólo a la mitad.
- Para pasteles en 3 dimensiones: Cuando use un núcleo para hornear, es indispensable ser exacto en el tiempo de horneado, ya que es muy difícil probar si los pasteles de 3-D están cosidos. Asegúrese de precalentar el horno. Si su pastel de 3-D se va a regalar o vender, después de horneado retire el núcleo para hornear e inserte papel aluminio hecho bola en la abertura como soporte.
- ¡Consejos para pasteles para llevar! Use nuestra cubierta para moldes de pasteles para proteger los pasteles rectangulares en nuestro molde de 23 x 33 cm (9 x 13") (p. 164). El pastelero es una magnífica manera de llevar pasteles (p. 164). ¡Los nuevos moldes para pasteles rectangulares de 23 x 33 cm (9 x 13") y 28 x 38 cm (11 x 15") con cubiertas (p. 166) son perfectos para llevar pasteles y productos horneados, también!

Como hornear su pastel

¡El primer paso hacia el éxito! Para un pastel hermoso, siga estas instrucciones fáciles. Un pastel bien horneado es la mejor base para su glaseado y decoraciones. NOTA: Si usa uno de los dos moldes de diferentes formas de Wilton, siga las instrucciones específicas incluidas con el molde. Para pasteles parados de 3 dimensiones, use masas que resultan en un pastel de textura firme como el panqué.



- Precaliente el horno a la temperatura especificada en la receta o en el paquete.
- Engrase completamente el interior de cada molde con manteca vegetal o use un spray vegetal para hornear. Use un pincel de repostería para untar la manteca en forma pareja. Asegúrese de cubrir completamente los lados, las esquinas y todas las cavidades.
- Espolvoree harina dentro del molde y mueva hacia adelante y hacia atrás para que la harina cubra todas las superficies engrasadas. Dé golpecitos retirando el exceso de harina y si quedan lugares brillosos, retoque con más manteca y harina. Este consejo es esencial para evitar que su pastel se pegue. Si desea, puede cubrir la parte inferior de un molde de forma geométrica simple (redondo, cuadrado, hexágono, etc.) con papel encerado o pergamino para hornear después de engrasar. Esto elimina el enharinado de moldes. Su pastel se desmoldará fácilmente pero con más boronas en los lados.
- Hornee el pastel a la temperatura y el tiempo especificados en la receta o en las instrucciones del paquete. Saque el pastel del horno y deje enfriar 10 minutos en el molde en una rejilla para pasteles. Los pasteles más grandes de 30 cm (12") pueden necesitar 15 min. de enfriamiento.
- Para que el pastel esté nivelado y evitar que se rompa, mientras está en el molde, corte la porción elevada del centro con un cuchillo con sierra. Para desmoldar el pastel, coloque la rejilla contra el el pastel y voltee tanto la rejilla como el molde. Retire el molde con cuidado. Si el molde no se retira, regrese al horno caliente (120°C (250°F)) por unos minutos, luego repita el procedimiento. Deje el pastel enfriar completamente, por lo menos 1 hr. Retire con pincel las boronas sueltas y decore.

TODO A SABER SOBRE GLASEADOS

La consistencia adecuada es la clave para hacer el glaseado para decorar que formará los pétalos de una flor, mostrará los detalles de un borde o cubrirá la superficie de un pastel. Es importante que use el glaseado recomendado y la consistencia para cada técnica. Como regla general, las flores requieren un glaseado más firme, los bordes una consistencia mediana y para hojas y escribir, una consistencia más delgada.

El glaseado que hace picos de 2.5 cm (1") o más es firme, menos que eso es de consistencia mediana. El glaseado que fluye fácilmente desde una boquilla sin correr es de consistencia delgada. Cada receta de glaseado Wilton ha sido probada por su sabor y otras cualidades importantes. Esta tabla le indicará las cualidades de cada receta, para que pueda determinar la mejor para su pastel.

Glaseado	Usos recomendados	Colores	Sabor y consistencia	Guardar el glaseado	Información especial
Mantequilla (mezcla Wilton o hecho en casa)	• Bordes, escritura • Rosas, flores sueltas y guisantes • Creación de figuras • Glaseado liso de pasteles	• Colores oscuros • Casi todos los colores oscurecen más al secar	• Sabor a mantequilla dulce • Consistencia delgada-a-firme	• Refrigere el glaseado en un recipiente hermético por 2 semanas	• Pastel glaseado puede guardarse a temperatura ambiente por 2-3 días • Flores permanecen lo suficientemente suaves para cortar con cuchillo
Mantequilla blanca-nieve	• Bordes, escritura • Rosas, flores sueltas y guisantes • Creación de figuras • Glaseado liso de pasteles	• Colores oscuros • Casi todos los colores oscurecen más al secar • Da colores verdaderos	• Sabor a almendra dulce • Consistencia delgada-a-firme	• Refrigere el glaseado en un recipiente hermético por 2 semanas	• Pastel glaseado puede guardarse por 2-3 días • Flores secas al aire tienen apariencia traslucida • Flores permanecen lo suficientemente suaves para cortar con cuchillo • Bueno para pasteles de bodas • Da color verdadero debido a su color blanco puro
Queso crema	• Bordes básicos, escritura, estrellas, conchas, flores sueltas • Glaseado liso de pasteles	• Colores pastel	• Queso crema • Consistencia delgada-a-mediana	• Refrigere el glaseado en un recipiente hermético por 2 semanas	• Pastel glaseado debe refrigerarse • Sabor a queso-crema especialmente bueno con pasteles de condimentos, zanahoria, etc. • Para todo uso
Crema batida estabilizada	• Bordes, escritura • Glaseado liso de pasteles	• Sólo colores pastel • Es mejor usar colores en pasta	• Dulce delicado y cremoso • Consistencia ligera, delgada-a-mediana	• Use inmediatamente	• Pastel glaseado debe refrigerarse • Textura permanece suave en el pastel decorado • Bueno especialmente en pasteles decorados con frutas
Glaseado de pasta de azúcar rápida	• Para glasear	• Colores pastel	• Sabor muy dulce • Consistencia que se puede vaciar	• Use inmediatamente, la pasta de azúcar que escurra puede recalentarse y volverse a verter	• Seca en una superficie lisa y brillosa para cubrir pasteles, petit fours y galletas • Sella la frescura
Glaseado de pasta de azúcar extendida	• Para cubrir pasteles de panqué pesado o de frutas • Cortar decoraciones pequeñas y olanes	• Colores pastel	• Sabor rico y dulce • Consistencia de masa	• Exceso puede refrigerarse 3 semanas • Antes de amasar, espere a que esté a temp. ambiente	• Da una superficie perfectamente lisa y aterciopelada • Sella la frescura y la humedad • Siempre decore con glaseado real • Pastel puede guardarse a temp. ambiente 3-4 días
Real (hecho con claras de huevo pasteurizadas)	• Creación de flores, figuras, flores en alambres • Decoración de galletas y casas de pan de jengibre	• Colores oscuros • Algunos se descoloran al exponerse a la luz brillante	• Muy dulce y duro • Consistencia delgada-a-firme	• Guarde en un recipiente hermético sin grasa a temperatura ambiente por 2 semanas	• Seca en dulce duro para decoraciones duraderas • Flores y otras decoraciones duran meses. Seca al aire • Tazones y utensilios no deben tener grasa • Cubra el glaseado con tela húmeda para evitar que se forme costra
Glaseado hervido 100% sin grasa!	• Bordes • Creación de figuras • Escritura en cuerdas • Glaseado liso y esponjoso de pasteles	• Colores pastel y tonos oscuros	• Sabor parecido al malvavisco • Consistencia muy esponjosa	• Use inmediatamente	• Sirva dentro de 24 horas • ¡Seca rápidamente! Glaseado liso o esponjoso, inmediatamente • Ideal para la creación de figuras

Consejos para el glaseado de pasteles

- El diluir el glaseado de mantequilla con miel de maíz clara mejora la consistencia para untar fácilmente.
- Cuando glasee áreas pequeñas o los lados de un pastel de forma especial, asegúrese de glasear un poco más del área u orilla para crear una superficie limpia y se pueda hacer el contorno o cubrir con estrellas.
- Para alisar la superficie glaseada en pasteles de 3 dimensiones como una pelota, huevo, oso, borrego o conejo, deje que el glaseado de mantequilla forme una costra ligera. Luego coloque envoltura de plástico sobre el glaseado y alise sobre la superficie suavemente con las manos. Cuidadosamente quite el plástico. Para una superficie con textura, siga el mismo procedimiento usando una tela o servilleta.
- Para hacer la limpieza más fácil y rápida cuando decora con glaseado de mantequilla, use un jabón desgrasante líquido para disolver el glaseado de las herramientas. Es especialmente importante tener utensilios sin grasa cuando usa el glaseado real o de flujo de color.

Nivelación y relleno

¡El simplemente cortar un pastel en capas, puede mejorar su sabor y crear impacto! La formas clásicas y novedosas son fácil de nivelar y rellenar, ¡especialmente con nuestro nivelador de pasteles! El cual corta capas perfectamente parejas en pasteles de hasta 25 cm (10") de diámetro y se ajusta a la altura deseada. Rebane el pastel horizontalmente en 2 ó 4 capas. Corte las capas del mismo grueso. Siga las instrucciones del paquete para usar nuestro nivelador de pasteles o use un cuchillo con sierra. Sostenga el cuchillo a la altura deseada y con un movimiento de sierra suave, gire el pastel contra la sierra del cuchillo.

- Para fácil manejo, deslice la capa rebanada en un cartón para pastel (para cada capa siga este procedimiento).
- Coloque el relleno y deslice la siguiente capa del cartón sobre la capa con relleno.

Consejos para decorar

- Las boquillas del mismo grupo básico que son de tamaño similar pueden sustituirse por otras. El efecto será una decoración ligeramente más grande o pequeña.
- Use la boquilla 20, 21 o la boquilla de estrella triple super rápida, cuando esté cubriendo un área grande con estrellas. También puede usar zigzags o líneas laterales para cubrir áreas grandes.
- Cuando use mangas de pergamino, puede colocar una boquilla con una abertura pequeña sobre la boquilla que esté usando y sujétela con cinta adhesiva. Esto ahorra el tiempo de cambiar mangas y boquillas cuando usa glaseado del mismo color.
- Siempre tenga a la mano varias mangas y boquillas en los tamaños que use más. Sus decoraciones serán más rápidas si varias están llenas y listas para usar. Cubra bien las boquillas con las convenientes cubiertas para boquillas.
- Sobrecontorno: Haga el contorno de una decoración ya creada con la misma técnica para agregar dimensión y realzarla. El sobrecontorno con una técnica diferente en un color contrastaste crea un efecto que atrae la vista.

Recetas de glaseados

Glaseado de mantequilla

½ taza de manteca vegetal sólida
½ taza de mantequilla o margarina*
1 cucharadita de extracto de vainilla incoloro (p.108)
4 tazas azúcar glas cernida (aprox. 450 g (1 lb))
2 cucharadas de leche*
Acreme la mantequilla y la manteca con batidora eléctrica. Agregue la vainilla. Agregue gradualmente el azúcar, de taza en taza, batiendo bien a velocidad mediana. Raspe los lados y el fondo del tazón constantemente. Cuando toda el azúcar se ha mezclado, el glaseado parecerá seco. Agregue la leche y bata a velocidad mediana hasta que esté ligero y esponjoso. Mantenga el glaseado cubierto con un paño húmedo hasta que se vaya a usar. Para mejores resultados, mantenga el tazón con glaseado en el refrigerador cuando no se use. Refrigerado en un recipiente hermético, este glaseado puede guardase por 2 semanas. Vuelva a batir antes de usar. RINDE: 3 tazas
*Para un glaseado blanco puro de consistencia más firme, sustituya por manteca vegetal y ½ cucharadita de extracto de mantequilla Wilton.
**Agregue 3-4 cucharadas de miel de maíz clara por receta para diluir para glasear el pastel.

Mantequilla de chocolate

Agregue ¾ taza de cocoa o 3 cuadritos de chocolate amargo de 28 g (1 oz), derretido y agregue de 1 a 2 cucharadas de leche por receta. Mezcle bien. Como cambio único, agregue los sabores de dulces Wilton (p.118) en lugar del extracto de vainilla.

Mantequilla blanca como nieve

⅔ taza de agua
4 cucharadas de merengue en polvo (p. 108)
12 tazas de azúcar glas cernida (aprox. 1.3 kg (3 lb))
1¼ tazas de manteca sólida
¾ cucharadita de sal
½ cucharadita de extracto de almendra (p.108)
½ cucharadita de extracto de vainilla incoloro (p.108)
¼ cucharadita de sabor mantequilla (p. 108)
Combine el agua y el merengue en polvo; bata a alta velocidad hasta que forme picos. Agregue 4 tazas de azúcar, una por una, batiendo después de cada taza a velocidad baja. Alternando agregue la manteca y el resto del azúcar. Agregue la sal y los saborizantes; bata a baja velocidad hasta que esté suave. RINDE: 7 tazas
Nota: Puede hacerse el doble o la mitad de la receta. Si hace la mitad rinde 2⅔ tazas.

Crema batida no de leche congelada

La crema batida congelada debe descongelarse en el refrigerador antes de agregar color o usar en decoración. Puede usarse con las técnicas de decoración similar a la crema batida estabilizada. No deje a temperatura ambiente, ya que se vuelve demasiado suave para decorar. Después de decorar, guarde el pastel en el refrigerador.

Paquetes de mezclas para decorar

Las mezclas batidas para decorar pueden usarse de manera similar a la crema batida estabilizada. Sin embargo, use inmediatamente después de preparar. No deje a temperatura ambiente, ya que se vuelve demasiado suave para decorar figuras bien definidas.

Glaseado de azúcar glas

Maravillosa para espolvorear pasteles, pastelillos y galletas.
1¼ tazas de azúcar glas
3 cucharadas de leche
Mezcle la leche en el azúcar.
RINDE: ½ taza

Glaseado real

3 cucharadas rasas de merengue en polvo (p.108)
4 tazas de azúcar glas cernida (aprox. 450 g (1 lb)
6 cucharadas de agua*
Bata todos los ingredientes a velocidad baja por 7 a 10 min. (10 a 12 min. a alta velocidad para batidoras portátiles) hasta que forme picos. RINDE: 3 tazas
*Cuando use una batidora grande o para un glaseado más firme, use 1 cucharada menos de agua.

Glaseado de crema batida estabilizada

1 cucharadita de gelatina sin sabor
4 cucharaditas de agua fría
1 taza de crema para batir espesa
¼ taza de azúcar glas
½ cucharadita de extracto de vainilla incoloro (p. 108)
Combine la gelatina y el agua fría en una cacerola pequeña. Deje reposar hasta que esté espeso. Ponga al fuego lento, moviendo constantemente, hasta que la gelatina se disuelva. Retire del fuego y deje enfriar, no deje que cuaje. Bata la crema, azúcar y vainilla hasta que espesen ligeramente. Mientras bate lentamente, gradualmente agregue la gelatina a la mezcla de crema batida. Bata a alta velocidad hasta que esté firme. RINDE: 2 tazas
Los pasteles glaseado con crema batida deben guardarse en el refrigerador.

Receta de glaseado hervido

Merengue:
3 cucharadas de merengue en polvo (p.108)
½ taza de agua fría
Miel:
2 tazas de azúcar granulada
½ taza de miel de maíz
½ taza de agua
Bata el merengue en polvo y el agua fría hasta que esté firme, aprox. 4 min. En una taza de medidas apta para microondas, mezcle el azúcar, la miel y el agua. En un horno de microondas, haga hervir la mezcla (aprox. 5 min). Retire del microondas cuando deje de hervir. Despacio agregue la miel a la mezcla de merengue mientras bate en velocidad baja. Bata en ALTO por 4 min. hasta que esté firme y brilloso. RINDE: 8 tazas
Para usar estufa: Mezcle el azúcar, miel y agua en una cacerola de 2 litros. Haga hervir; deje enfriar ligeramente y siga las instrucciones anteriores.

Glaseado de queso crema

½ taza (1 barra) de mantequilla
Paquete de queso crema de 0.22 g (8 oz), blando
450 g (1 lb) (4 tazas) de azúcar glas
1 cucharada de leche
Nota: No use queso crema bajo en calorías ni sustituto de mantequilla. Si se usa margarina, el glaseado será menos denso.
En un tazón para la batidora, acreme el queso crema y la mantequilla hasta que estén suaves. Agregue el azúcar y la leche. Bata a velocidad alta hasta que esté suave (sólo 30 seg. a 1 min.) Diluya la mezcla para glasear liso un pastel; úsela sin diluir para decorar bordes. RINDE: 2 ¾ tazas

Mezcla para glaseado blanco cremoso Wilton

Le encantará este sabor cremoso y la conveniencia. Es ideal para glasear liso y decorar (p.108).
Simplemente agregue mantequilla y leche; la manteca vegetal ya está en la mezcla. Para glaseado de chocolate: mezcle según las instrucciones del paquete. Agregue 56 g (2 oz.) de chocolate amargo para repostería derretido. Si está demasiado firme, agregue unas gotas de leche. Para mantequilla Deluxe: Use 6 cucharadas de mantequilla y ¼ taza de crema batida.

Glaseado rápido de pasta de azúcar

6 tazas de azucar glas
½ taza de agua
2 cucharadas de miel de maíz clara
1 cucharadita de extracto de almendra (p.108)
Colores para glaseado Wilton (p. 111)
Ponga el azúcar en una cacerola. Combine el agua y la miel. Agregue al azúcar y mueva hasta bien mezclado. Ponga al fuego lento. No deje que la temperatura de la pasta de azúcar exceda 37°C (100°F). Retire del fuego, agregue y mezcle el sabor y color de glaseado. Opcional: Los pasteles se pueden cubrir con una capa delgada de glaseado de mantequilla o de chabacano (vea la receta más adelante). Deje secar antes de cubrir con la pasta de azúcar. Para cubrir, coloque el pastel o las galletas en una rejilla sobre una charola. Vacíe la pasta de azúcar en el centro y extienda hacia las orillas. Retoque las partes sin pasta con una espátula. Deje secar. El exceso de pasta de azúcar puede recalentarse. Aún más fácil...use la mezcla para pasta de azúcar/dulce para obleas Wilton. Receta de glaseado de pasta de azúcar en la etiqueta. (p.118)
RINDE: 2 ½ tazas.
Glaseado de chabacano: Ponga a hervir 1 taza de mermelada de chabacano, cuele y aplique cuando aún está caliente al pastel con pincel. Se secará formado un acabado duro en 15 minutos o menos. Esto es bueno para cubrir los pasteles y no se desboronen antes de glasear.

Pasta de azúcar extendida

Este glaseado se extiende y se usa como recubrimiento para panqués o pasteles de frutas, los cuales se cubren tradicionalmente con una capa de mazapán para sellar el sabor y la humedad del pastel. También puede usarse una capa delgada de crema de mantequilla. Los pasteles cubiertos con pasta de azúcar extendida pueden decorarse con glaseado real o de mantequilla.
Receta para la pasta de azúcar extendida
1 cucharada de gelatina sin sabor
¼ taza de agua fría
½ taza de glucosa (p.108)
1 cucharada de glicerina (p.108)
2 cucharadas de manteca vegetal
1 kg (2 lb) de azúcar glas
2-3 gotas de colorante líquido para alimentos y saborizante, al gusto
Combine la gelatina y el agua fría; deje reposar a que espese. Ponga la mezcla de gelatina en baño maría y caliente hasta disolver. Agregue glucosa y glicerina, mezcle bien. Agregue la manteca vegetal y antes de que se derrita completamente, retire del fuego, añada sabor y color. Deje enfriar hasta que esté tibia.
Luego, ponga ½ kg (1 lb) de azúcar glas en un tazón y haga un hueco en el centro. Vacíe la mezcla de gelatina tibia en el hueco y mezcle con una cuchara de madera, mezclado y agregando más azúcar poco a poco, hasta que ya no esté pegajoso. Amasando agregue el resto del azúcar, colorante y saborizante. Amase hasta que la pasta de azúcar esté suave, flexible y no se pegue a las manos. Si la pasta es demasiado suave, agregue más azúcar; si está demasiado firme, agregue agua (gota a gota).
Use la pasta inmediatamente o guarde en un recipiente hermético en el refrigerador. Cuando listo para usar, deje a temperatura ambiente y vuelva a amasar hasta que esté suave. Esta receta rinde suficiente para cubrir un pastel de 25x10 cm de alto (10x4").

Para extender la pasta de azúcar

Rocíe la superficie de trabajo y el rodillo con spray de aceite vegetal y espolvoree con una mezcla de azúcar glas y maicena. Hay dos maneras de preparar el pastel para la pasta de azúcar. Cubra con gel para decorar con cordoncillo o glaseado de chabacano, luego cubra con mazapán extendido. Luego cubra otra vez con gel para cordoncillo o glaseado. Agregue la pasta de azúcar. O glasee con glaseado de mantequilla, deje secar, luego cubra con pasta de azúcar extendida. Agregue la pasta de azúcar. O glasee con glaseado de mantequilla, deje secar, luego cubra con pasta de azúcar extendida o use la pasta de azúcar lista para usar Wilton.
Con rodillo extienda la pasta de azúcar en un círculo del diámetro del pastel más el doble de altura del pastel que va a cubrir. Como vaya extendiendo, levante y mueva la pasta de azúcar para evitar que se pegue a la superficie. Suavemente levante la pasta sobre el rodillo y coloque en el pastel. Alise y dé forma a la pasta de azúcar en el pastel, usando la palma de la mano. Si hay burbujas grandes de aire atrapadas debajo de la pasta de azúcar, pique con un alfiler y continúe alisando. Recorte el exceso en la base del pastel. Un pastel cubierto con pasta de azúcar se puede guardar varios días.

Agregando color a su glaseado

Los colores dan vida a la decoración del pastel; por lo que es esencial que usted aprenda cómo dar color a los glaseados para lograr los diferentes efectos de decoración. El color para glaseado Wilton es un concentrado de color en una base cremosa y rica. Da al glaseado un color vivido u oscuro sin cambiar la consistencia del glaseado. Vea la p. 111 para la selección completa de colores para glaseado Wilton de calidad. También hay paq.s de colores para glaseado.

Dando color

- Comience con glaseado blanco y agregue el color poco a poco hasta lograr el tono deseado. Use un palillo para agregar el color para glaseado; (use más dependiendo de la cantidad de glaseado). Consejo: Coloree una pequeña cantidad de glaseado. luego mezcle con el resto del glaseado blanco. Los colores intensifican u oscurecen en glaseados de mantequilla 1 o 2 hr. después de mezclar; recuerde esto cuando dé color al glaseado. Se puede agregar extra color para oscurecer el color del glaseado, pero es difícil aclarar el color una vez en el glaseado. ¡Use color para glaseado blanco-blanco para hacer su glaseado de mantequilla blanco como nieve pura!
- Para mezclar glaseado de colores oscuros (como el rojo para rosas), puede necesitar una cantidad más grande de color para glaseado Wilton. El color también debe agregarse gradualmente, pero use una espátula pequeña y limpia cada vez que añada color. ¡El color rojo sin sabor no deja sabor residual! Es ideal para decorar áreas grandes. El color rojo-rojo o rojo navidad es mejor para glaseado real y para acentuar, ya que ofrecen colores más intensos. Si planea usar saborizantes, haga el glaseado de consistencia más firme, luego use suficiente saborizante para mejorar el sabor.
- Siempre haga suficiente glaseado de un color. Si va a decorar un pastel con flores rosas y bordes, ponga color a suficiente glaseado para ambos. Es difícil duplicar el tono exacto de cualquier color. A medida en que tenga más experiencia en decoración, aprenderá cuánto glaseado de un color va a necesitar.

Consejos importantes al dar color

- El glaseado real requiere más color base que el de mantequilla para lograr la misma intensidad.
- Use leche, no agua, en la receta de glaseado de mantequilla cuando use color para glaseado violeta, o el glaseado puede parecer azul.
- Sustituya el glaseado de chocolate por colores café oscuros. Use 6 cucharadas de polvo de cocoa amarga, o 2 cuadritos de 28 g (1 oz) de chocolate para repostería amargo y derretido, 1 cucharada de leche y agregue 1½ tazas de glaseado blanco.
- ¡Agregue color al gel para cordoncillo, flujo de color, pasta de goma, masa para galletas, mazapán, queso-crema, moldes de azúcar o masa para pastel para obtener maravillosos efectos de decoración!
- Para restaurar la consistencia de los colores para glaseado Wilton que se hayan secado, agregue unas gotas de glicerina Wilton. Mezcle hasta lograr la consistencia correcta.
- Use un palillo o espátula limpia cada vez que agrega color para glaseado Wilton, hasta que logre el tono deseado.

Cómo glasear un pastel

Piense en su pastel como la lona en que se van a presentar sus preciosas decoraciones de glaseado. Por lo que es esencial que esté liso y sin boronas. Al seguir nuestro método de glaseado de 5 pasos fáciles, creemos que usted obtendrá los resultados que desea.

1. Nivelado
Hay dos maneras de remover la ligera corona que tendrá su pastel horneado. Deje enfriar el pastel por 10 min. en el molde. Con cuidado rebane el centro elevado con un cuchillo de sierra. O después de que el pastel está completamente frío según las instrucciones en la p.90, invierta para que la parte dorada esté arriba y la parte recortada en la base para una superficie plana (vea foto 1). Nuestras tiras para hornear parejo le ayudarán a evitar las coronas en pasteles de formas básicas. (vea p.162 para detalles).

2. Relleno entre capas
Coloque una capa de pastel en un cartón para pastel o círculo, platón para pastel. Consejo: para evitar que el pastel se deslice, ponga una tiras de glaseado en la superficie base antes de colocar el pastel. Coloque el portaboquilla a la manga y llene con glaseado. Haga un dique, colocando una banda de glaseado de aprox. 2 cm (¾") de alto alrededor de la orilla. Con su espátula, unte el glaseado, mermelada, natilla u otro relleno desde el centro. Coloque la capa de arriba con la parte de abajo hacia arriba.

3. Glaseado de la parte de arriba
Diluya su glaseado de mantequilla con miel de maíz clara (aprox. 2 cucharaditas por taza). La consistencia es correcta cuando su espátula se desliza sobre el glaseado. Con una espátula grande, coloque una montaña de glaseado en el centro y unte en todo el pastel empujando el exceso hacia los lados del pastel. Siempre mantenga la espátula en la superficie con glaseado. El jalar hacia la superficie del pastel mezclará boronas. Consejo: Para mantener la base sin glaseado, coloque tiras de papel encerado de 8 cm (3") de ancho debajo de cada lado del pastel.

4. Glaseado de los lados
Cubra los lados con el glaseado que sobró de arriba, agregando más glaseado si es necesario. Trabaje de arriba a abajo, forzando las boronas sueltas hacia la base del pastel. Asegúrese que la espátula toca solamente el glaseado. Encontrará que una espátula angular es ideal para glasear los lados. Cuando glasee los lados curvos, sostenga la espátula derecha contra el lado del pastel y presionando ligeramente, gire la base del pastel lentamente alrededor con su mano desocupada sin levantar la espátula del lado. Regrese el exceso de glaseado al tazón y repita el procedimiento hasta que los lados estén lisos. Para lados en ángulo como en un pastel en forma de cruz, glasee cada lado recto individualmente; sostenga la espátula firmemente para alisar.

5. Parte de arriba lisa
Ponga la espátula plana en una orilla de la parte superior del pastel y deslícela hasta el centro del pastel. Levante, retire el exceso de glaseado y repita, comenzado desde otro punto en la orilla del pastel. Repita el procedimiento hasta que toda la superficie superior del pastel esté lisa. Para alisar el centro, aplique una presión pareja a la espátula a medida en que gira la base del pastel al rededor en un círculo completo. Levante la espátula retirando cualquier exceso de glaseado.

Pasteles rectangulares y con superficies planas
Use el mismo procedimiento mostrado aquí para glasear pasteles rectangulares, en corazón, ovalados, cuadrados y demás pasteles con superficies planas.

Para glasear áreas en pasteles de otras formas
Los lados de pasteles de formas especiales son generalmente las únicas áreas glaseadas lisas. Simplemente coloque glaseado en los lados con su espátula y unte. Después de cubrir los lados, pase la espátula ligeramente sobre el glaseado en la misma dirección. Algunas veces las áreas pequeñas de fondo o de características faciales en la parte de arriba se glasean liso. Use una espátula pequeña o la boquilla para decorar (3 ó 4) y aplique glaseado en el área, luego alise con su dedo metido en maicena.

La boquilla para glasear pasteles le ahorrará tiempo (No.789)
¡Si no ha descubierto esta boquilla versátil (p.117), debería! Le fascinará lo rápido y fácil que puede cubrir pasteles con superficie plana, con bandas anchas de glaseado. Simplemente sostenga la boquilla plana contra la superficie de pastel, lado con sierra hacia arriba y aplique una banda con orilla. El sostener el lado liso hacia arriba da una banda lisa. Para cubrir el lado, gire la base del pastel en sentido de las manecillas del reloj a medida en que aplica una banda de glaseado, alrededor del pastel. Cuando el pastel esté completamente glaseado, use un tenedor para unir las costuras con orilla; o una espátula para unir las bandas lisas.

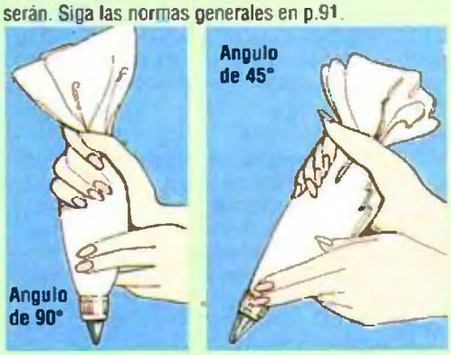
Dando color para efectos especiales

RAYAS CON PINCEL
El hacer rayas es un método usado para dar el efecto de varios colores o tonos al glaseado. Para hacer esto, se aplican uno o más colores a la parte interior de una manga de pergamino con un pincel. Luego la manga se rellena con glaseado blanco o de colores pastel y a medida en que se aplica el glaseado pasando por el color, ¡salen decoraciones con rayas!

RAYAS CON ESPATULA
Use una espátula para hacer rayas en la parte interior de una manga para decorar con glaseado en color pastel. Luego llene la manga con glaseado blanco u otro tono del mismo color que las rayas, y aplique decoraciones con contrastes en color pastel. Use las técnicas de color anteriores cuando haga figuras en cordoncillo para resultados maravillosos. ¡Diviértase experimentando con los colores! Trate de lograr los colores naturales de las flores usando el método de rayas con espátula. (Las rosas se ven especialmente bonitas con este efecto.)

3 esenciales en la decoración con manga y boquilla

1. Consistencia del glaseado
Recuerde que si la consistencia de su glaseado no es exactamente la correcta, sus decoraciones tampoco lo serán. Siga las normas generales en p.91.



2. Posición de la manga
Para sostener correctamente la manga, agarre la manga cerca de la parte superior con el extremo doblado o retorcida entre el pulgar y los otros dedos. Guíe la manga con su otra mano.
Generalmente, hay dos posiciones básicas para la manga - el ángulo de 90° con la manga recta, perpendicular a la superficie. Y el ángulo de 45° con la manga entre el horizontal y vertical.
También es importante apuntar el extremo posterior de su manga en la dirección correcta. A veces las instrucciones le indicarán que mantenga el extremo trasero de la manga apuntando hacia la derecha o hacia usted. Los decoradores zurdos lo hacen diferente. Sostenga la manga en su mano izquierda y guíe la boquilla para decorar con los dedos de su mano derecha. Si las instrucciones dicen que sostenga la manga sobre la derecha, usted debe sostenerla sobre la izquierda. Una persona derecha siempre decorará de izquierda a derecha. Una persona zurda siempre debe decorar de derecha a izquierda.
La única excepción es cuando usted está escribiendo o imprimiendo. Cuando decore un pastel en una base giratoria, gire la base en sentido contrario a las manecillas del reloj. Para hacer flores en clavos de flores, gire el clavo en sentido de las manecillas del reloj en la mano derecha a medida en que hace los pétalos usando la mano izquierda.

3. Control de la presión
El tamaño y uniformidad de su diseño de glaseado son directamente afectados por la cantidad de presión que usted aplica a la manga para decorar y la constancia en la presión-como exprime y relaja el agarre a la manga para decorar. Trate de aplicar presión uniformemente de manera que pueda mover la manga deslizándola libre y fácilmente mientras que la cantidad correcta de glaseado fluye de la boquilla. Practique para lograr este control.

Decorando paso a paso

Formas básicas

- Diseño de contorno
- Cordoncillo en áreas pequeñas. Llene las áreas con estrellas, zigzags, etc.
- Agregue un mensaje
- Agregue bordes superior e inferior
- Olanes y sobrecontorno de decoraciones.
- Sujete decoraciones como flores, galletas, flujo de color y dulces. Nota: si una decoración no parece bien pegada, agregue una gota de glaseado
- Haga las hojas de flores
- Coloque los adornos para bodas o para pasteles Wilton

Formas novedosas

A continuación se ofrecen los pasos para decorar un pastel que básicamente está cubierto de estrellas.

1. Glasee liso los lados y otras áreas según instrucciones.

2. Haga el contorno de detalles.

3. Haga las características faciales, detalles pequeños, ventanas, puertas, etc.

4. Cubra las áreas con estrellas, líneas, zigzags o cabello.

5. Agregue el mensaje.

6. Haga bordes en la parte superior y base. Sujete flores y decoraciones.

Normas para decorar

Estas normas fáciles de seguir dan los pasos básicos en decoración. Nuestros pasos son muy generales porque cada pastel que usted decora tiene sus necesidades especiales. Esperamos que estas normas le inspiren a diseñar pasteles originales.
Sugerimos que las flores, dulce, galletas o cualquier acento especial se haga con anticipación, tal vez mientras el pastel se enfría. Por si se rompen, haga extras de cualquier adición frágil. Cualquier decoración que sobresale del pastel debe sujetarse a un palito de artesanía o mezclador de café con glaseado real. Cuando use decoraciones de galleta, se pueden cortar soportes de masa y sujetarse con glaseado real.

- Antes de glasear o decorar, coloque cada pastel a ser decorado en un círculo o cartón para pastel cortado a la medida. A excepción de pasteles de bodas, si un pastel pequeño se va a colocar sobre otro más grande, recomendamos que decore ambos pasteles primero, luego los ensamble. Para transferirlo, deje que el glaseado seque (se formará una costra ligera y será más fácil moverlo), luego deslice una espátula ancha debajo del pastel y levante. Coloque el pastel y lentamente saque la espátula (para evitar que se peque, espolvoree ligeramente la espátula con almidón de maíz). Si el pastel es grande, soporte con la mano libre y redecore las áreas que se dañen.
- Marcado del diseño: Use un palillo, patrón o cortagalletas. Los patrones para diseños más complicados se incluyen en el libro de patrones '95 (contiene instrucciones fáciles para transferir patrones). A menudo los pasteles de figuras geométricas se dividen en 6, 8, 12 partes. Encontrará que es rápido y fácil dividir un pastel redondo usando nuestro juego para dividir pasteles (incluye instrucciones).

Recetas de galletas

Receta de pan de jengibre de abuela

- 5 a 5½ tazas de harina
- 1 cu. bicarbonato de sodio
- 1 cu. sal
- 2 cu. jengibre
- 2 cu. canela
- 1 cu. nuez moscada
- 1 cu. clavos de olor
- 1 taza manteca vegetal
- 1 taza azúcar
- 1¼ taza melaza no sulfurada
- 2 huevos batidos

Caliente el horno a 190°C (375°F). Mezcle completamente la harina, bicarbonato, sal y especies. Derrita la manteca en una cacerola grande. Deje enfriar ligeramente. Agregue azúcar, melaza y huevos; mezcle bien.
Agregue cuatro tazas de los ingredientes secos y mezcle bien. Coloque la mezcla sobre una superficie ligeramente harinada. Amase a mano con el resto de los ingredientes secos. Agregue un poco más de harina, si es necesario para hacer una masa firme. Extienda con rodillo en una superficie ligeramente harinada a 0.6 cm (¼") de grosor para cortar las galletas. Hornee en una hoja para galletas no engrasada. Las galletas pequeñas a medianas por 6-10 min, las grandes por 10-15 min. Una receta rinde 40 galletas de tamaño promedio.
Nota: Si no va a usar inmediatamente su masa de pan de jengibre, envuelva en plástico y refrigere. La masa refrigerada se puede guardar por una semana, pero asegúrese de sacarla 3 horas antes de extender con rodillo para que se ablande y se pueda trabajar.

Masa para galletas

- 1 taza de mantequilla
- 1 taza azúcar
- 1 huevo grande
- 2 cu. de polvo de hornear (royal)
- 1 cu. vainilla
- 3 tazas de harina

Caliente el horno a 204°C (400°F). En un tazón grande acreme la mantequilla y el azúcar con una batidora eléctrica. Agregue el huevo y la vainilla, luego el royal y el harina, de taza en taza, mezclando después de cada adición. La masa estará muy firme; mezcle la última taza de harina a mano (si la masa se vuelve demasiado firme, agregue agua, de cucharadita en cucharadita). No enfríe la masa. **Nota:** Se puede dar color a la masa con color para glaseado. Agregue cantidades pequeñas hasta obtener el color deseado. **Para galletas de chocolate:** Mezcle 85 g. (3 oz.) de chocolate amargo derretido. Divida la masa en 2 bolas. En una superficie harinada, extienda con rodillo cada bola en un círculo de aprox. 30 cm (12") de diámetro y 0.3 cm (⅛") de grueso. Meta los cortagalletas en harina antes de cada uso. Hornee las galletas en una hoja para galletas no engrasada en la rejilla superior del horno durante 6-7 min, o hasta que las galletas estén ligeramente doradas.

Lote grande de masa para galletas

- 1¼ tazas de mantequilla
- 2 tazas de azúcar
- 2 huevos
- 5 tazas de harina
- 2 cu. de polvo de hornear (royal)
- 1 cu. sal
- ½ taza de leche
- 1 cu. sabor almendra

Acreme la mantequilla y el azúcar juntos, luego agregue los huevos y bata hasta que esponje. Cierna los ingredientes secos y agregue alternativamente a la mezcla cremada con la leche. Si la mezcla está demasiado pegajosa, agregue un poco mas de harina para que sea más fácil manejar la masa. Estire la masa con rodillo a 0.3 cm (⅛") de grueso y corte. Meta los cortagalletas en harina antes de cada uso. Hornee las galletas en un horno a 190°C (375°F) durante 8 min, o hasta que las orillas esten ligeramente doradas.

Cómo hacer una rosa

El clavo de flores (p.109) se usa para hacer la flor más popular de todas, la rosa. Use clavos de flores No. 7 y 9 para flores pequeñas y medianas. Para las flores grandes use clavos de flores de 5 u 8 cm (2 o 3").

La clave al hacer cualquier flor en el clavo es coordinar el girado del clavo con la creación del pétalo. El palito del clavo se sostiene entre el pulgar izquierdo y el índice, de manera que pueda girar la superficie plana del clavo al mismo tiempo que crea una flor con su mano derecha.

Haga rosas en el clavo con glaseado de mantequilla firme o real (vea p.92) y las boquillas especificadas para cada flor. Deje secar las flores al aire hechas con glaseado real y congele las flores de mantequilla (las rosas de mantequilla también pueden colocarse directamente sobre el pastel glaseado) por lo menos 2 horas. (Las flores de glaseado de mantequilla blanco como nieve pueden secarse al aire). Para cada flor que haga, pegue un cuadro de 5 cm (2") de papel encerado a la cabeza del clavo con un punto de glaseado. Haga una flor; retire el papel encerado y la flor juntos. Para obtener más info. de cómo hacer rosas, pida el **Wilton Celebra La Rosa, p.106.**

Nota: Decoradores zurdos deben usar el clavo en manera opuesta a las instrucciones anteriores.

Haga la base de la rosa

- Use la boquilla 10 ó 12. Sostenga la manga perpendicular a 90° del clavo con la boquilla ligeramente arriba del centro del clavo. Aplique con mucha presión, sosteniendo la punta de la boquilla en el glaseado hasta que haya hecho una base redonda completa.
- Relaje la presión a medida que levanta la boquilla y la retira del clavo, haciendo la base más angosta a que quede como domo. La base es muy importante para tener éxito. Asegúrese que esté fija al clavo y que pueda soportar los pétalos.

El retoño del centro

- Use la boquilla 104. Sostenga la manga a 45° del clavo con el extremo ancho de la boquilla un poco abajo de la parte de arriba del domo y el extremo angosto apuntando ligeramente hacia adentro.
- Ahora debe hacer tres cosas simultáneamente...apretar, jalar boquilla hacia arriba y afuera desde arriba del domo jalando el glaseado en un listón, a medida en que gira el clavo en sentido contrario a las manecillas del reloj. Relaje la presión a medida en que lleva el listón de glaseado hacia abajo alrededor del domo, sobreponiendo en el punto donde comenzó.

1a. hilera de 3 pétalos

- Sostenga la manga a 45° con el extremo de la manga apuntado sobre su hombro. El extremo ancho de la boquilla 104 debe tocar el punto medio de la base del retoño. Gire el clavo en sentido contrario al reloj y mueva la boquilla hacia arriba y hacia abajo al punto medio de la base del retoño formado el primer pétalo de rosa.
- Comience ligeramente detrás del extremo del 1er. pétalo y aplique el 2do. de la misma manera.
- Comience ligeramente detrás del 2do. pétalo y haga el 3ro., terminado este pétalo sobreponiendo el comienzo del 1er. pétalo. Ahora tiene un capullo completo sobre un clavo para usarlo igual que usaría un capullo en una superficie plana (vea abajo).

2da. hilera de 5 pétalos

- El extremo ancho de la boquilla 104 debe tocar ligeramente debajo del centro de un pétalo de la 1a. hilera, haga un ángulo ligeramente mayor con el extremo angosto de la boquilla que para la 1a. hilera de pétalos. Aplique y gire el clavo en sentido contrario al reloj, moviendo la boquilla hacia arriba y luego hacia abajo formado el 1er. pétalo de la 2a. hilera.
- Comience ligeramente detrás de este pétalo y haga el 2do. pétalo. Repita este procedimiento hasta hacer 5 pétalos, terminando el último sobreponiendo el comienzo del 1ro.

3a. hilera de 7 pétalos

- El extremo ancho de la boquilla 104 debe tocar abajo del centro de un pétalo de la 2a. hilera, otra vez haciendo un ángulo mayor con el extremo angosto de la boquilla. Aplique y gire el clavo en sentido contrario al reloj y mueva la boquilla hacia arriba y hacia abajo formando el 1er. pétalo. Repita haciendo un total de 7 pétalos.
- Deslice el papel encerado y la rosa completa fuera del clavo. Sujete otro cuadro de papel encerado y comience otra vez. **CONSEJO:** Una manera fácil de colocar una rosa de glaseado de mantequilla directamente en su pastel es el deslizar unas tijeras abiertas debajo de la base de la rosa y suavemente levantar la flor del papel encerado y del clavo de flores. Coloque la flor en el pastel cerrando lentamente las tijeras y empujando la base de la flor con el palito del clavo de flores.

Flores en superficies planas

Capullos, medias rosas y guisantes

Estas lindas flores son fantásticas en glaseado real o de mantequilla firme. Las flores de glaseado real deben hacerse con anticipación y secarse al aire; las de glaseado de mantequilla firme pueden congelarse a que estén firmes por lo menos 2 hr. para usarse después o pueden colocarse directamente en el pastel.

A. Capullos

- Haga el pétalo base. Sostenga la manga a 45° de manera que el extremo de la manga apunte sobre su hombro derecho, con las puntas de los dedos que sostienen la manga hacia usted. El extremo ancho de la boquilla 104 debe tocar la superficie, apunte el extremo angosto hacia la derecha. Aplique, mueva hacia adelante 0.6 cm (¼"); dude de manera que el glaseado se abanique, luego mueva hacia atrás a medida en que relaja la presión.
- Haga el pétalo del centro sobrepuesto. Sostenga la manga en la misma posición que arriba con el extremo ancho de la boquilla tocando la orilla derecha interna del pétalo base, el extremo angosto de la boquilla apuntado ligeramente arriba del pétalo base. Aplique a medida que el glaseado llega a la orilla interna del pétalo base y formando el retoño central. Relaje la presión; con el extremo grande toque otra vez la superficie y retire la boquilla.
- Haga sépalos y cáliz directamente en el pastel con la boquilla 3 y glaseado diluido. Sostenga la manga a 45° de la base del retoño con el extremo de la manga apuntando hacia usted. La boquilla debe tocar el retoño. Aplique y jale la boquilla hacia arriba y retire de la flor, relajando la presión a medida en que hace el cáliz en un punto. Agregue tres sépalos con la boquilla 3.

B. Media rosa

- Haga un capullo sin sépalos ni cáliz. Para hacer el pétalo derecho: Sostenga la manga a 45° de manera que el extremo de la manga apunta hacia la izq. El extremo ancho de la boquilla debe tocar el extremo derecho inferior de la base del retoño. Aplique moviendo hacia arriba, alrededor hacia la izq. y al centro de la base del retoño. Relaje la presión, retire la boquilla.
- Para hacer el pétalo izquierdo: Sostenga la manga a 45° de manera que el extremo de la manga apunte hacia la derecha, las puntas de los dedos que agarran la manga deben estar hacia usted. El extremo ancho de la boquilla 104 debe tocar el lado izq. inferior del retoño. Aplique moviendo hacia arriba y alrededor hacia la derecha y abajo, relajando la presión.
- Haga los sépalos y el cáliz con la boquilla 3 y glaseado diluido. Siga el mismo procedimiento del paso 3 para capullo, comenzando en el centro inferior de la media rosa.

C. Guisantes

- Haga el pétalo central. Sostenga la manga a 45° de la superficie para que el extremo de atrás de la manga apunte hacia usted. El extremo ancho de la boquilla debe tocar la superficie con el extremo angosto de la boquilla recto hacia arriba. Aplique, levante ligeramente la boquilla, y deje que el glaseado ruede en un pétalo central. Relaje la presión, baje la boquilla y retire.
- Haga los pétalos laterales. El extremo ancho de la boquilla debe tocar la orilla inferior izq. del pétalo central, apunte el extremo angosto hacia arriba y afuera hacia la izq. Aplique, levante ligeramente la boquilla, relaje la presión, baje la boquilla, retire. Repita el procedimiento para el pétalo derecho, comenzando en la orilla inferior del pétalo central.
- Agregue el cáliz a la base de la flor con la boquilla 3 y glaseado diluido. Sostenga la manga a 45° de la superficie para que el extremo de la manga apunte hacia usted. Inserte la boquilla en la base de la flor y sostenga en lugar a medida en que aplica aumentando la presión a medida en que jala la boquilla hacia abajo, haciendo el cáliz más angosto hasta un punto.

D. Para sujetar flores y hojas a tallos de alambre

- **Para flores:** En un cuadro de papel encerado, con glaseado real, haga una base en punto con la boquilla 4. Haga un gancho de 0.3 cm (⅛") en un extremo de alambre de florista de 10 cm (4") e inserte el gancho en la base. Con un pincel para decorar ligeramente húmeda, alise e incline el glaseado sobre el alambre. Empuje el otro extremo del alambre en un pedazo de estireno para secar la base. Retire el papel encerado y sujete la flor con puntos de glaseado.

  Para hojas: Haga puntos de glaseado real con la boquilla 3 sobre un cuadro de papel encerado e inmediatamente empuje el extremo con gancho del alambre. Use la boquilla 352 y glaseado real para hacer una hoja directamente arriba del alambre, y empuje en el estireno para secar. Luego retire el papel encerado. Reuerza los tallos juntos. **Nota:** Use sólo glaseado real para sujetar las flores a los tallos.

Rosas de dos tonos

Logre un efecto dramático haciendo que los pétalos centrales de su rosa contrasten con los pétalos externos. Necesitará hacer la base, retoño central y 1a hilera de pétalos de un color. Luego en su tono contrastaste, agregue los pétalos restantes.

Todo sobre pasteles en pisos

Hay muchos métodos de construir pasteles de pisos. Aquí presentamos algunos de los más populares:

Para preparar el pastel para ensamblarlo
Coloque el piso base en una base firme o 3 hojas, o más, de cartón corrugado. Para pasteles pesados, use tabla de madera comprimida o contrachapada. La base se puede cubrir con papel aluminio Fanci-Foil y recortarse con olanes Tuk-N-Ruffle o usar las Wilton Ruffle Boards™. Cada piso en su pastel debe estar en un círculo o cartón para pastel cortado al tamaño. Unte un poco de glaseado en los cartones para asegurar el pastel. Rellene y glasee las capas antes de ensamblar.

Para colocar espigas para construcciones con pilares y apiladas
Centre un círculo o placa para pastel de un tamaño más pequeño que el siguiente piso sobre el piso base y presione suavemente en el glaseado para imprimir un contorno. Retire el círculo. Mida una espiga en el punto más bajo del pastel dentro de este círculo. Usando esta espiga como medida, corte espigas (para este piso) del mismo tamaño usando tijeras para podar. Si el siguiente piso es de 25 cm (10") o menos, empuje 7 espigas de 0.6 cm (¼") dentro del pastel hasta la base dentro de la guía de círculo. Generalmente entre más grande, más son los pisos de arriba, necesita más espigas. Los pasteles muy grandes necesitan espigas de 1.2 cm (½") en el piso base.

Construcción apilada
Este método a menudo se combina con la construcción con pilares. Coloque las espigas en el piso de abajo. Centre un círculo de cartón corrugado, de un tamaño más pequeño que el piso que se va agregar, arriba del piso base. Coloque el piso siguiente. Repita este procedimiento para cada piso adicional. Para mantener los pisos apilados estables, afile un extremo de una espiga y atraviese todos los pisos y los círculos de cartón hasta la base del piso de abajo. Para decorar, comience en la parte de arriba y vaya hacia abajo.

Construcción con pilares
Coloque espigas en los pisos. Opcional: Coloque estacas en las placas separadoras para evitar que se muevan (nunca ponga espigas en lugar de estacas). Coloque las placas separadoras en los pisos de soporte, asegurándose que los pilares en cada piso estarán alineados con los pilares de abajo. Marque los centros traseros de los pasteles. Decore los pasteles. En la recepción, alinee los pilares y ensamble los pasteles sobre los pilares.

Construcción fácil y rápida con patas que se insertan
No se necesitan espigas porque las patas de las placas separadoras se meten a través de los pisos hasta la placa de abajo.

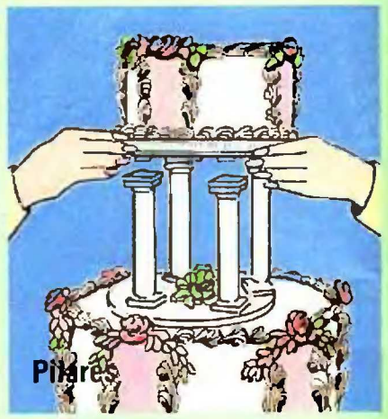
Glasee los pasteles sobre los círculos para pasteles. Para marcar dónde van las patas, simplemente centre una placa separadora para el piso de arriba (salientes hacia abajo) y suavemente presione en el pastel. Retire la placa. Repita este procedimiento para cada piso (excepto el de arriba). Coloque los pisos sobre placas separadoras. Decore los pasteles.

Para ensamblar: Inserte las patas en las marcas del pastel. Empuje hacia abajo hasta que las patas toquen el cartón para pastel. Coloque la placa con pastel en las patas. Asegúrese que las placas estén bien sujetas a las patas. Continúe agregando pisos de esta manera hasta que el pastel esté ensamblado.

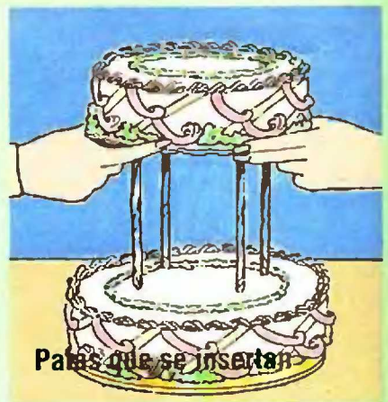
Espiga

Apilada

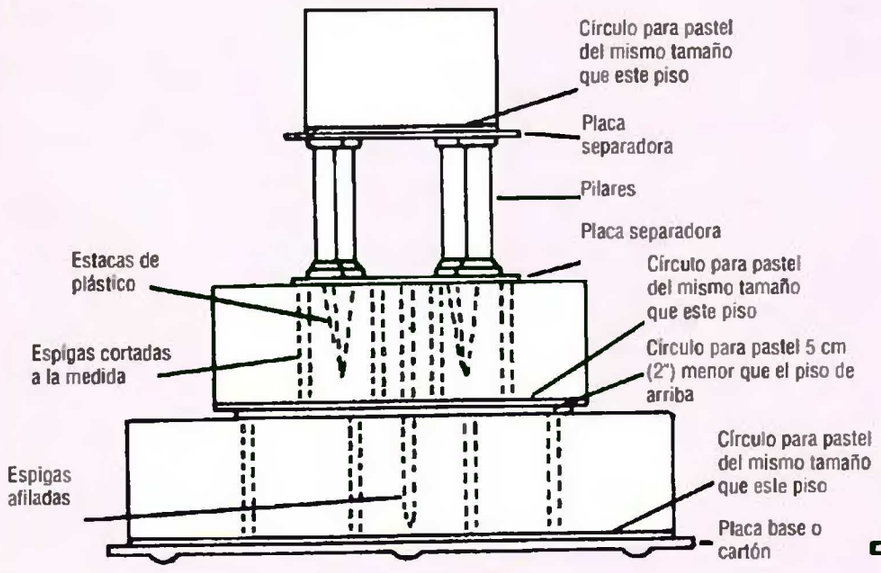
Marque el centro de atrás


Pilares

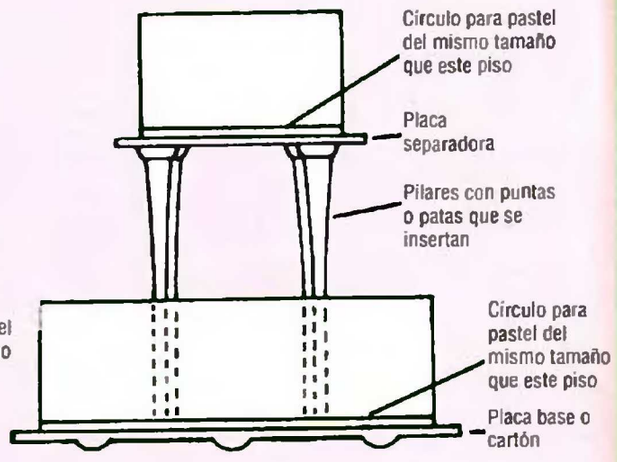
Marque dónde van las patas


Patas que se insertan

Construcción con pilares y apilada



Construcción de patas que se insertan



Construcción de columna central con el soporte para pasteles altos de pisos

- Cada pastel en este tipo de construcción debe colocarse en un círculo o cartón para pastel (cortado a medida) con un agujero cortado en el centro. Para hacer esto, trace el patrón del molde en papel encerado. **Nota:** para facilitar la colocación, coloque el piso de arriba en un cartón ligeramente más grande que el pastel. Doble el patrón en cuatro para determinar el centro exacto de cada piso. Recorte el pico para hacer el agujero central (use un sacacentros de pastel como guía para el tamaño). Trace el patrón con agujero en los cartones y corte.
- Coloque todos los pisos en los cartones preparados, sujetando con un poco de glaseado. Glasee lisos los pisos. Quite el centro de los pasteles metiendo el sacacentros de pastel hasta la base del pastel. Saque y presione el pastel fuera del sacacentros.
- Atornille una columna a la base preparada, sujetando el perno inferior de la columna desde abajo de la placa. Deslice el piso inferior sobre la columna para que descanse sobre la placa.
- La parte de abajo de las placas no se sentarán niveladas, para decorar coloque las placas sobre el anillo para flores un molde o tazón.
- Ya que la tuerca de la columna se sujeta debajo del piso de arriba, este pastel debe colocarse después de ensamblar el soporte para pasteles altos de pisos. Agregue los bordes de base después de ensamblar el piso de arriba. O puede colocar el piso de arriba en un círculo forrado con papel aluminio para decorar con anticipación.
- Para ensamblar en la recepción, coloque la placa en la sección de la base y atornille la columna bien apretada. Continúe agregando pisos con columnas. En la placa de arriba, fije las columnas con el perno y tuerca. Coloque el piso de arriba y decore la base.

Información sobre pasteles para bodas

Un paquete de pastel rinde 4 a 6 tazas de masa. Los moldes generalmente se llenan a ½ o ⅔; los moldes de 8 cm (3") de profundo deben llenarse sólo a ½. Las cantidades de masa en esta tabla son para moldes ⅔ llenos. Las cantidades de glaseado son muy generales y variarán con la consistencia, grosor y boquillas usadas. Estas cantidades permiten bordes superiores y en base y bordes con olán en los lados. Para pasteles grandes, siempre revise que estén cocidos después de una hora en el horno.

El número de porciones se proporciona sólo como una guía.

Forma del molde	Tamaño	# de porciones 2 capas	Tazas de masa/ 1 capa 5 cm (2")	Temp de horno	Tiempo de horneado	Tazas aprox. de glaseado para cubrir y decorar
Ovalado	20 x 15 cm (7¾ x 5⅞")	13	2½	177°C (350°F)	25	3
	27 x 20 cm (10⅝ x 7⅞")	30	5½	177°C (350°F)	30	4
	33 x 25 cm (13 x 9¾")	44	8	177°C (350°F)	30	5⅞
	40 x 32 cm (16 x 12⅝")	70	11	163°C (325°F)	30	7⅞
Redondo	15 cm (6")	14	2	177°C (350°F)	25-30	3
	20 cm (8")	25	3	177°C (350°F)	30-35	4
	25 cm (10")	39	6	177°C (350°F)	35-40	5
	30 cm (12")	56	7½	177°C (350°F)	35-40	6
	35 cm (14")	77	10	163°C (325°F)	50-55	7¼
	40 cm (16")	100	15	163°C (325°F)	55-60	8¾
Redondo de (8cm) 3" (# de porciones por capa)	20 cm (8")	15	5	163°C (325°F)	60-65	2⅞
	25 cm (10")	24	8	163°C (325°F)	75-80	4⅜
	30 cm (12")	33	11	163°C (325°F)	75-80	5⅞
	35 cm (14")	45	15	163°C (325°F)	75-80	7
Media luna	45 cm (18")					
Capa de 5 cm (2")		12†	9*	163°C (325°F)	60-65	10½
Capa de 8 cm (3")		92††	12*	163°C (325°F)	60-65	10½
Pétalo	15 cm (6")	8	1½	177°C (350°F)	25-30	3½
	23 cm (9")	20	3½	177°C (350°F)	35-40	6
	30 cm (12")	38	7	177°C (350°F)	35-40	7½
	38 cm (15")	62	12	163°C (325°F)	50-55	11
Hexágono	15 cm (6")	12	1¾	177°C (350°F)	30-35	2¾
	23 cm (9")	22	3½	177°C (350°F)	35-40	4¾
	30 cm (12")	50	6	177°C (350°F)	40-45	5¾
	38 cm (15")	72	11	163°C (325°F)	40-45	8¾
Corazón	15 cm (6")	11	1½	177°C (350°F)	25	2½
	23 cm (9")	24	3½	177°C (350°F)	30	4½
	30 cm (12")	48	8	177°C (350°F)	30	5½
	38 cm (15")	76	11½	163°C (325°F)	40	8¾
Cuadrado	15 cm (6")	18	2	177°C (350°F)	25-30	3½
	20 cm (8")	32	4	177°C (350°F)	35-40	4½
	25 cm (10")	50	6	177°C (350°F)	35-40	6
	30 cm (12")	72	10	177°C (350°F)	40-45	7½
	35 cm (14")	98	13½	177°C (350°F)	45-50	9½
	40 cm (16")	128	15½	177°C (350°F)	45-50	11
	45 cm (18")	162	18	177°C (350°F)	50-55	13

* Masa para cada molde de media luna †Cuatro medias lunas ††Dos medias lunas

Consejos para ensamblar y transportar pasteles de pisos

- Antes de colocar la placa separadora o el círculo para pastel sobre otro piso, espolvoree un poco de azúcar glas o coco rayado para evitar que la placa o círculo se pegue. También ayudará a evitar que se peguen si de deja secar un poco el glaseado antes de colocar la placa en el pastel.
- Tendrá menos boronas cuando glasee si los pasteles se hornean un día antes.
- Cuando rellene capas grandes, use menos de lo que usaría normalmente. Su dique de glaseado también debe estar lo suficientemente lejos de la orilla para que el relleno no forme una burbuja.
- La boquilla para glasear pasteles (789) ahorra tiempo al glasear pasteles de bodas.
- Cuando transporte los pisos, coloque los pasteles en toallas o fieltro húmedos y maneje con cuidado.
- Para mantener el balance, corte los pasteles en el soporte para pastel alto de pisos; desde el piso de arriba a abajo.
- Divida los pisos, use el juego para dividir pasteles. La rueda marcadora facilita el marcar intervalos de 5 cm (2") en pasteles de 15 a 46 cm (6-18") de diámetro. El marcador de triángulo da el espacio correcto para cuerdas y guirnaldas. La líneas elevadas en las placas separadoras también pueden seguirse como división.
- Cuando use pilares con punta y la construcción apilada, doble los cartones para pastel o use placas separadoras entre las capas para evitar que el peso de los pisos hagan que los pilares perforen el pastel.

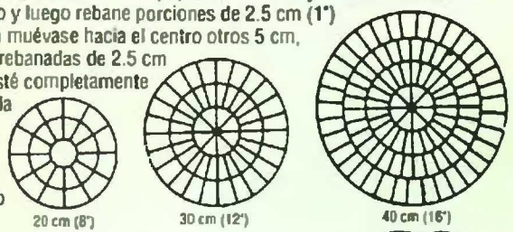
Guía para cortar un pastel de bodas

El primer paso al cortar es retirar el piso de arriba y luego comenzar a cortar con el segundo piso. 3o., 4o. etc. El piso de arriba generalmente se guarda para el primer aniversario así que no lo cuente en la cantidad de porciones.

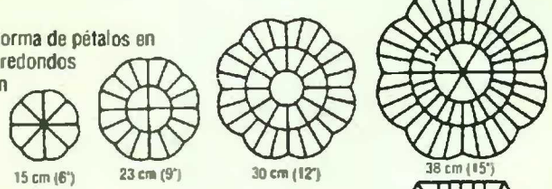
Las guías de corte para formas no mostradas se pueden encontrar en otras publicaciones Wilton. Los diagramas de abajo muestran cómo cortar pasteles de bodas de formas comunes en porciones aprox 2.5 x 5 cm (1 x 2") por dos capas de alto (aprox. 10 cm (4")). Si prefiere tamaños más grandes de porciones, el orden de corte es el mismo.

Para cortar pisos ovalados, muévase en 5 cm (2") desde la orilla y corte atravesando todo el pastel Luego haga rebanadas de 2.5 cm (1"). Ahora muévase otros 5 cm (2") y rebane hasta cortar todo el piso.

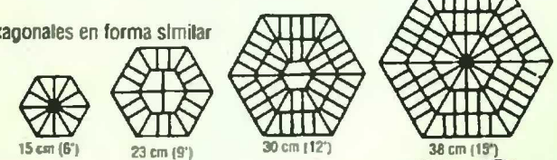
Para cortar pisos redondos, muévase 5 cm (2") desde la orilla y corte atravesando todo el pastel; corte un círculo y luego rebane porciones de 2.5 cm (1") dentro del círculo. Ahora muévase hacia el centro otros 5 cm, corte otro círculo, corte rebanadas de 2.5 cm y así hasta que el piso esté completamente cortado. El centro de cada piso y el piso de arriba pueden cortase en mitades, en 4, 6 u 8 porciones dependiendo del tamaño.



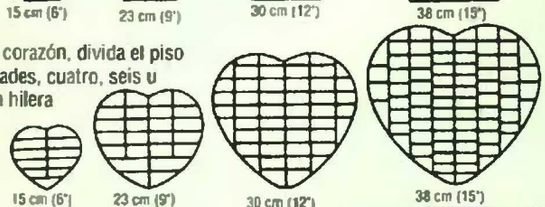
Corte los pisos en forma de pétalos en forma similar a los redondos como se muestra en el diagrama.



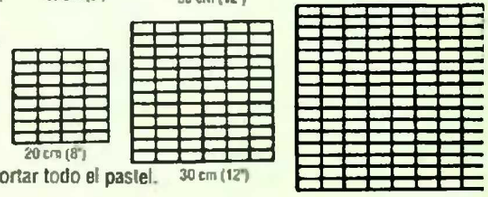
Corte los pisos hexagonales en forma similar a los redondos.



Para cortar pisos de corazón, divida el piso verticalmente en mitades, cuatro, seis u ocho partes. En cada hilera rebane pedazos de 2.5 cm (1").



Para cortar pisos cuadrados, muévase 5 cm (2") de la orilla y corte atravesando todo el pastel. Luego rebane pedazos de 2.5 cm (1"). Ahora muévase otros 5 cm (2") y rebane otra vez hasta cortar todo el pastel.



Las técnicas

El tamaño y la forma de la abertura de una boquilla decorativa identifica el grupo básico al que pertenece y determina el tipo de decoraciones que producirá.

Boquillas sencillas o redondas

Use para contornear detalles, llenar y hacer cordoncillo en áreas, imprimir y escribir mensajes, crear figuras, cuerdas, rosarios, puntos, bolas, tallos, vid, centros de flores, enrejado, encaje cornelli. Estas boquillas son lisas y redondas - las boquillas sencillas pequeñas incluyen números 1, 2, 3, 4; medianas 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12; grandes 1A, 2A. Para cuerdas delgadas use 1S, 1L, 2L, 0L, 00L, 000. Para la creación de flores con el método filipino, use las boquilla ovaladas 55 y 57. La escritura con la boquilla 301 hace líneas planas y delgadas.

Imprimir (letra de molde) y escribir

Use una boquilla redonda pequeña y glaseado de consistencia delgada. **Consejo:** Con un palillo o patrón de mensaje haga líneas para seguirlas como guía. Con práctica, logrará el control y pronto hará mensajes a mano libre.

Para imprimir (letra de molde): Sostenga la manga a un ángulo de 45°, con la boquilla descansando ligeramente en la superficie con la parte posterior de la manga hacia la derecha para líneas horizontales, hacia usted para verticales. Con una presión pareja y constante, haga una línea recta, levantando la boquilla de la superficie dejando caer la cuerda de glaseado. Asegúrese de dejar de apretar antes de levantar la boquilla para terminar la línea para que no se forme una cola.

Para escribir: Debe mover todo el brazo completo para escribir efectivamente en el glaseado. Sostenga la manga a 45° con la parte posterior de la manga hacia la derecha. La boquilla debe tocar ligeramente el pastel a medida que escribe.

Contornos

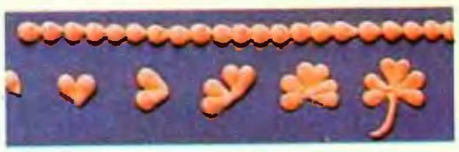
Use glaseado de consistencia delgada y manga a un ángulo de 45° y toque la superficie con la boquilla (generalmente 3 ó 4). Ahora levante la boquilla ligeramente y continúe apretando. El glaseado fluirá hacia afuera de la boquilla mientras usted la dirige sobre la superficie. Para terminar el contorno, deje de apretar, toque la superficie con la boquilla y retire.

Para cordoncillo: Después de hacer el contorno, haga cuerdas en movimiento de zigzag con la boquilla 3 ó 4 para llenar el área. Inmediatamente alise las cuerdas con la punta de los dedos o espátula metida en maicena.

Para llenar: Siga el mismo procedimiento que para cordoncillo, pero diluya el glaseado antes de aplicarlo.

Puntos

Use glaseado de consistencia mediana. Sostenga la manga a un ángulo de 90° con la boquilla ligeramente sobre la superficie. Apriete y mantenga la punta de la boquilla en el glaseado hasta que el punto esté del tamaño deseado. Deje de hacer presión y retire. Use la boquilla para quitar la cola o alise con dedo metido en maicena. Para hacer puntos grandes o bolas, levante la boquilla a medida que aprieta para permitir mayor acumulación de glaseado.

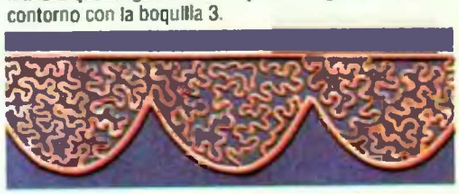


Rosarios

Use consistencia mediana. Sostenga la manga a un ángulo de 45° con la boquilla ligeramente sobre la superficie y la parte posterior de la manga apuntando hacia la derecha. Apriete y levante la boquilla ligeramente para que el glaseado abanique en la base. Relaje la presión a medida en que baja la boquilla y lleva la cuenta del rosario a un punto. Ideal para bordes o en hileras una tras otra para cubrir áreas grandes.

Para corazones: Haga dos cuentas de rosario lado a lado y alise con dedo metido en maicena.

Para trébol: Haga 3 corazones de cuentas de rosario de manera que tengan el mismo punto. Haga el tallo en contorno con la boquilla 3.



Encaje Cornelli

Con glaseado diluido, use un ángulo de 90° con la boquilla ligeramente arriba de la superficie. Haga una cuerda continua de glaseado, haga una curva hacia arriba, hacia abajo y alrededor hasta cubrir el área. Deje de hacer presión; retire la boquilla. Asegúrese que las cuerdas no se toquen ni crucen.

Cuerdas sueltas

Use glaseado de consistencia firme que haya sido diluido con miel de maíz. El glaseado tiene la consistencia correcta si puede dejar caer un círculo de glaseado de su dedo. Con un palillo, marque los intervalos horizontales en el ancho deseado. Sostenga la manga a 45° de la superficie de manera que el extremo de la manga apunte ligeramente hacia la derecha. Toque la primer marca con la boquilla y apriete, sosteniendo la manga en lugar momentáneamente para que el glaseado se pegue a la superficie.

Luego retire derecho hacia arriba, la boquilla de la superficie, dejando que el glaseado caiga haciendo un arco. Deje de hacer presión a medida en que la boquilla toca la segunda marca para terminar la cuerda.

Repita el procedimiento, pegando la cuerda en la tercera marca, etc., formando hileras de cuerdas sueltas. Es muy importante dejar que la cuerda, y no su mano, caiga para formar un arco. Trate de mantener las cuerdas sueltas de longitud y ancho uniforme.

Para cuerdas sueltas dobles: Comience en la primera marca otra vez, apriete la manga. Deje que el glaseado caiga en un arco ligeramente más corto que el arco en la primera hilera. Junte el extremo de la cuerda con el extremo de la cuerda correspondiente en la primera hilera y repita el procedimiento.

Siempre haga primero las cuerdas sueltas más largas y luego agregue las más cortas. Esta técnica es ideal para los lados de pasteles. Es importante practicar para hacer cuerdas sueltas uniformes.

Guirnaldas sueltas con enrejado: Con glaseado real firme, conecte las marcas para la guirnalda con cuerdas sueltas. Cubra las cuerdas con 3 hileras de zigzags con la boquilla 16 (sobrecontorne las hileras). Reduzca la presión en los extremos para que el glaseado no se acumule demasiado. Deje caer una cuerda directamente sobre los zigzags. Desde el pastel hasta la orilla de los zigzags, haga líneas diagonales en toda el área con la boquilla 3. Desde el lado opuesto, haga cuerdas en la otra dirección. Cubra las orillas del enrejado con cuerdas con la boquilla 3.

Boquillas de estrella

Las aberturas en forma de estrella crean las decoraciones más populares...estrellas, zigzags, conchas, rosetas y más. Las boquillas de estrella usadas más comúnmente, son número 13 al 22. Las boquillas de estrella vienen en tamaños desde pequeño hasta extra grandes. Para decoraciones con olanes profundos, pruebe las boquillas 23-31, 133 y 195. Las boquillas de estrella grandes incluyen números 32, 96, 4B, 6B y 8B. Las boquilla de estrella de corte fino son las 362, 363, 364, 172 y 199. Para estas técnicas use glaseado de consistencia mediana.

Estrellas

Sostenga la manga a un ángulo de 90° con la boquilla ligeramente arriba de la superficie. Apriete la manga para formar una estrella, luego deje de hacer presión y retire la boquilla. Aumente o disminuya la presión para cambiar el tamaño de la estrella. Se puede cubrir una área pequeña o el pastel entero con estrellas hechas muy juntas para que no se vea pastel entre las estrellas. Use la boquilla de tres estrellas o de estrella grande para ahorrar tiempo.

Para estrellas hacia afuera: Sostenga la manga a un ángulo de 45° de la superficie. A medida en que aprieta el glaseado, jale la boquilla hacia arriba retirándola del pastel. Cuando la tira es lo suficientemente larga, deje de hacer presión y retire la boquilla. Trabaje de la parte inferior a la superior del área a cubrir con estrellas hacia afuera.

Para estrellas esponjadas: Use una boquilla grande y sostèngala en lugar para permitir que se acumule glaseado.

Para flores en estrella: Apriete y mantenga la boquilla en el glaseado hasta que se formen los pétalos de la estrella. Deje de hacer presión y jale la punta hacia afuera. Agregue centros en punto con la boquilla 2 ó 3.

Cuerdas

Sostenga la manga a un ángulo de 45° de la superficie con el extremo de la manga apuntando hacia su hombro derecho. Toque la superficie con la boquilla y apriete la manga, moviendo la boquilla hacia abajo, arriba y alrededor hacia la derecha formando una curva ligera en "s". Deje de hacer presión, retire la boquilla. Meta la boquilla debajo del arco inferior de la primera "s" y repita el procedimiento. Continúe uniendo las curvas "s" para formar la cuerda.

Zigzags

Sostenga la manga a un ángulo de 45° de la superficie de manera que el extremo de la manga apunte a la derecha y los dedos que sostienen la manga estén hacia usted. Haga que la boquilla toque la superficie ligeramente. Uniformemente apriete y mueva la mano con un movimiento apretado de lado a lado. Para terminar, deje de hacer presión y retire la boquilla.

Zigzags elongados: Siga el procedimiento pero mantenga una presión pareja a medida en que mueve la mano la longitud deseada. De esta manera se pueden cubrir áreas muy grandes.

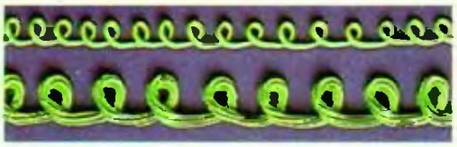
Zigzags relajados: Simplemente relaje la presión a medida en que mueve la manga.

Guirnaldas de zigzag

Sostenga la manga como en el procedimiento para el zigzag básico. Haga que la boquilla toque la superficie ligeramente y use presión ligera-a-pesada-a-ligera para formar las curvas de guirnaldas. Para terminar, deje de hacer presión y retire la boquilla. Practique el control de presión rítmica para que las guirnaldas queden uniformes.

Las técnicas (cont.)

Borlas
Sostenga la manga a un ángulo de 45° de la superficie, puntas de los dedos que sostienen la manga hacia usted. Toque la superficie con la boquilla y use una presión ligera a pesada a ligera y movimiento en zigzag para formar la borla. Repita el procedimiento una y otra vez a medida en que mueve la boquilla en una línea recta para formar hileras de borlas. Para terminar la hilera, deje de hacer presión y retire la boquilla.



Movimiento en C y E (sólo se muestra el mov. en "E")
Sostenga la manga a un ángulo de 45° de la superficie, puntas de los dedos que sostienen la manga hacia usted. A medida en que aprieta el glaseado, mueva la boquilla hacia abajo, arriba hacia la derecha y alrededor como si escribiera la letra "c o e". Use una presión uniforme y pareja a medida en que repite el procedimiento. Para terminar, deje de hacer presión y retire la boquilla.

Conchas
Sostenga la manga a un ángulo de 45° con la boquilla ligeramente sobre la superficie y el extremo de la manga apuntando hacia la derecha. Apriete con bastante presión y levante ligeramente la boquilla a medida en que el glaseado se acumula y se abanica formando una base llena. Relaje la presión a medida en que baja la manga hacia la derecha haciendo la cola. Deje completamente de hacer presión, retire la boquilla. Cuando haga las conchas, siempre vaya hacia la derecha; comenzando cada concha ligeramente detrás de la cola de la concha anterior.

Para conchas elongadas: Extienda la cola mientras relaja la presión, hasta lograr la longitud deseada.

Para conchas paradas: Sostenga la manga a 90° de los lados del pastel. Siga el mismo procedimiento que para las conchas elongadas.

Nota: Una vez que haya aprendido el movimiento para hacer conchas, puede crear bordes únicos con otros grupos de boquillas como las hojas y olanes.

Conchas invertidas
Sostenga la manga a un ángulo de 45° con la boquilla ligeramente sobre la superficie. Apriete para que el glaseado se abanique como si estuviera haciendo una concha típica, luego columpie la boquilla hacia la izquierda con un movimiento semi-circular a medida en que relaja la presión para formar la cola de una concha. Deje de hacer presión, retire la boquilla. Repita el procedimiento, pero esta vez columpie la boquilla hacia la derecha al formar la cola de la concha. Continúe el procedimiento alternando la dirección para hacer una serie de conchas invertidas.

Flor de lis
Haga una concha. Mantenga la manga a un ángulo de 45° y comenzando a la izquierda de esta concha, apriete la manga para abanicar el glaseado en la base de la concha. Luego a medida en que relaja la presión para formar la cola, suba ligeramente la boquilla hacia la derecha, relajando la presión, formando una cola similar a las conchas invertidas. Junte con la cola de la primera concha. Repita el procedimiento al lado derecho de la primera concha.

Volutas
Sostenga la manga a un ángulo de 45° de la superficie de manera que el extremo de la manga apunte a la derecha. Use la boquilla 3 para hacer un centro en "C" invertido y use un movimiento circular para cubrir la "C" invertida. Puede sobrecontornear (volver a pasar por las líneas) con la boquilla 13 o cualquiera de las boquillas de estrella pequeña. Use bastante presión para esparcir la voluta, relajando la presión a medida en que inclina el final. Agregue los pétalos laterales como conchas invertidas.

Volutas invertidas
Con la boquilla 3 haga una "C" invertida. Luego comenzando arriba de esta "C", apriete y mueva la boquilla hacia abajo, arriba y alrededor para una "C" al revés. Cubra el contorno con la boquilla 13. Agregue pétalos laterales en concha invertida.

Consejo: Use nuestro patrón de volutas para imprimir una guía fácil de usar arriba y en los lados del pastel.

Roselas
Sostenga la manga a un ángulo de 90° ligeramente sobre la superficie. Apriete y mueva la mano hacia la izquierda, arriba y alrededor con un movimiento circular hasta el punto inicial. Deje de hacer presión y retire la boquilla. Para obtener un efecto elegante, decore el centro con una estrella.

Espirales
Siga la técnica de las rosetas. Comenzando en la orilla exterior, mueva la boquilla hacia la derecha en un movimiento circular continuo disminuyendo el tamaño de los círculos hasta que llegue al centro. Deje de hacer presión y retire la boquilla.

Boquillas para flores sueltas

Estas son las flores más fáciles que puede hacer el decorador principiante. El número de agujeros en el extremo de la boquilla determina el numero de pétalos que tendrá la flor. Cada boquilla para flor suelta puede producir dos diferentes tipos de flores, sencilla y en torbellino. Las flores sueltas en torbellino no se pueden hacer directamente en el pastel. Algunas dejan un agujero en el centro. Las boquillas pequeñas incluyen los números 107, 108, 129, 217, 220, 224, 225; boquillas medianas son 109, 131, 135, 140, 190, 191, 193, 194, 195; boquillas para flores grandes 1B, 1C, 1E, 1G, 2C, 2D, 2E y 2F.

Flores sueltas
La consistencia del glaseado debe ser ligeramente más firme. Sostenga la manga a un ángulo de 90° con la boquilla tocando la superficie y haga la flor como si hiciera una estrella.

Para flores en torbellino: Gire la muñeca de la mano hacia la izquierda a medida en que sale el glaseado, lleve la muñeca otra vez a la derecha. Deje de hacer presión, retire la boquilla. Agregue centros en punto con la boquilla 2 ó 3.

Boquillas para hojas

Las aberturas en forma de v de estas boquillas forman hojas con extremos en punta. Con cualquier boquilla para hoja puede hacer hojas sencillas, con olán o paradas. Haga las hojas con venas en el centro desde pequeñas 65s, 65-70, hasta grandes, 112-115. Otros números populares son 71-75, 326, 349, 352.

Hoja básica
Use glaseado de consistencia delgada y sostenga la manga a un ángulo de 45° de la superficie, parte posterior de la manga hacia usted. Apriete y sostenga la boquilla en lugar para que el glaseado abanique en la base, luego relaje y deje de hacer presión a medida en que jala la boquilla hacia usted y finaliza la hoja en un punto.

Hojas paradas
Sostenga la manga a un ángulo de 90°. Toque la superficie ligeramente con la boquilla y apriete, sosteniendo la boquilla en lugar a medida en que el glaseado abanica para formar una base. Relaje y deje de hacer presión a medida en que jala la boquilla hacia arriba y la retira, creando un efecto de hoja parada.

Hoja de acebo
Con la boquilla 68, siga el método para hojas básicas y use glaseado real de consistencia mediana para hacer la hoja del tamaño deseado. Mientras el glaseado esté húmedo, jale pequeños puntos alrededor de la orilla con un pincel para decorar húmedo. Deje secar en formadores de flores para obtener una apariencia curva. No las haga directamente sobre el pastel.

Hoja de violeta
Con la boquilla 102 (boquilla de pétalo), comience en el centro del clavo para flores. Moviéndose hacia la orilla del clavo y comience meneando los olanes. Gradualmente vaya moviendo la mano hacia arriba a medida en que gira el clavo. Después de formar la curva, mueva la mano otra vez al punto de comienzo. Pinte las venas y los tallos con glaseado de color. Para obtener un efecto curvo, coloque en el formador de flores para secar.

Boquilla sencilla o redonda

Encaje de la Reina Anna
Haga un punto con la boquilla 2 para el centro. Agregue 6 puntos adicionales, espaciados uniformemente alrededor del punto central.

Las técnicas (cont.)

Boquillas para pétalo

Estas boquillas tienen una abertura que es ancha en un extremo y angosta en el otro. Esta abertura en forma de lágrima proporciona una variedad de pétalos que forman flores como la rosa, clavel, margarita, pensamiento y más (vea págs. 95, 100-101). Las boquillas para pétalo también pueden hacer listones, cortinas y festones; moños y serpentinas. Las boquillas para rosas sencillas incluyen los números 101s, 101, 102, 103, 104, 124, 125, 126, 127 y rosas gigantes, boquilla 127D. Las boquillas para rosas en torbellino que crean al instante pétalos rizados son 97, 116 y 118. Otras incluyen 59s, 59, 60, 61, 121, 122, 123, 62, 63, 64 y 150.

Olán
Use glaseado de consistencia mediana. Sostenga la manga a un ángulo de 45° de la superficie, las puntas de los dedos que sostienen la manga hacia usted. Toque la superficie con el extremo ancho de la boquilla, en extremo angosto a un ángulo aprox 0.6 cm (¼") de la superficie. A medida en que aprieta, mueva la mano hacia arriba y ligeramente hacia abajo para hacer olán con el glaseado. **Para olán parado** simplemente gire la boquilla de manera que el extremo ancho esté apuntando hacia arriba, lejos de la superficie.

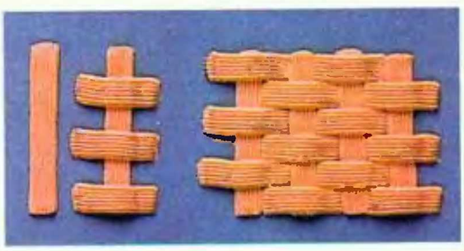
Festones/cortinas
Use el mismo procedimiento que para el olán. A medida en que aprieta, mueva la boquilla hacia abajo y hacia arriba y hacia la derecha formado un festón de listón.

Moños
La creación de moños con una boquilla de pétalo es diferente que con una boquilla redonda o de estrella debido a la forma de la boquilla pero la técnica es la misma. Con la boquilla 104 y glaseado de consistencia mediana, sostenga la manga a un ángulo de 45° de la superficie. El extremo ancho de la boquilla debe tocar la superficie y el extremo angosto debe apuntar hacia arriba. Mientras aprieta, mueva la boquilla hacia arriba y alrededor hacia el punto de partida y continúe alrededor haciendo un segundo aro en la izquierda. Los dos aros deben formar un 8. Sosteniendo la manga en la misma posición regrese al centro y haga las dos tiras del moño.

Flautas
Un hermoso efecto entre hileras de conchas. Sostenga la boquilla 104 (boquilla de pétalo) a un ángulo de 45° de manera que el extremo ancho de la boquilla esté entre dos conchas. Apriete y mueva la boquilla ligeramente hacia arriba a medida en que el glaseado llena el espacio entre las conchas. Deje de hacer presión, baje la boquilla, retire.

Boquillas para tiras/cestería

Estas boquillas para decorar tienen un lado liso para hacer tiras anchas de glaseado liso y/o un lado con sierra para hacer tiras de glaseado anchas y rizadas. Cuando las tiras horizontales rizadas y cortas se entretejen en hileras verticales, el efecto es de un cesto. Las boquillas son 46 y 47. Para tiras lisas, 44 y 45. Para tiras rizadas, 48. Las boquillas para listones grandes incluyen 1D, 2B y 789 (para glasear el pastel).



Cestería
Use boquillas de estrella o cestería y glaseado de consistencia mediana. Para obtener un efecto interesante, use una boquilla redonda para hacer líneas verticales.

- Sostenga la manga a un ángulo de 45° del pastel con el extremo con sierra de la boquilla hacia arriba (o use una boquilla redonda). Toque la superficie ligeramente con la boquilla y haga una línea vertical de glaseado.
- Luego sostenga la manga a un ángulo de 45° de la superficie, las puntas de los dedos que sostienen la manga hacia usted. Toque el lado izquierdo superior de la línea vertical con la boquilla con el lado con sierra hacia usted y haga una barra horizontal. Haga dos barras horizontales más, con una separación entre ellas de aprox. el ancho de la boquilla, a cubrir la línea vertical.
- Con la manga y la boquilla a un ángulo de 45°, haga otra línea vertical de glaseado a la derecha de la primera, sobreponiendo con los extremos de las barras horizontales. Con el mismo procedimiento que en el paso dos cubra esta línea con barras horizontales, trabajándolas desde los espacios entre las primeras barras.
- Repita el procedimiento completo, alternando las líneas verticales y las barras horizontales, creando un efecto de cestería. Se pueden usar otras boquillas para la cestería, pero las boquillas con sierra 46-48 dan al glaseado un efecto de canasta rizada.

Tiras
Esta versátil técnica puede hacerse con boquillas de estrella y listón. Pueden hacerse rectas, curvas o de lado a lado para llenar una área. Sostenga la manga a un ángulo de 45° de la superficie. A medida en que aprieta el glaseado con presión constante y pareja, mueva la boquilla en dirección vertical colocando una tira rizada de glaseado. Deje de hacer presión y levante y retire la boquilla. Cuando vaya a cubrir una área, las tiras pueden sobreponerse ligeramente para aumentar la dimensión.

Moño de tiras de listón
Para hacer un moño con una boquilla de cestería como el mostrado, sostenga la manga a un ángulo de 45° con el lado rizado de la boquilla hacia arriba. Comience en el centro y mueva la manga hacia arriba y hacia la derecha. A medida en que baja la manga para formar el aro, gire la boquilla para que el lado rizado ahora esté hacia abajo. Repita el procedimiento para el aro izquierdo. Haga los listones del moño con el lado liso o el rizado hacia arriba.

Flores en clavos para flores

Para obtener el mejor resultado, use glaseado real para hacer estas flores impresionantes. Para hacer los pétalos curvos, deje secar en formadores de flores convexos o cóncavos. Las instrucciones indicarán el número de flores que necesita, así que haga extras por si algunas se rompen.

Margarita
- Use glaseado real y la boquilla 103. Haga un punto en el centro del clavo con glaseado como una guía del centro de la flor. Sostenga la manga a un ángulo de 45° con la boquilla casi paralela a la superficie del clavo, el extremo ancho de la boquilla apuntando hacia el centro del clavo, extremo angosto apuntando hacia afuera. Ahora, comenzando en cualquier punto cerca de la orilla del calvo, apriete y mueva la boquilla hacia el punto de glaseado del centro. Deje de hacer presión, retire la boquilla. Repita el procedimiento para un total de 12 pétalos o más.
- Con la boquilla 4 haga el centro de la flor, presione para aplanar. Para un efecto de polen, moje su dedo, presione confeti comestible, luego allane el centro.
- Para susanas de puntos cafés: Haga los pétalos amarillos, centros cafés y use azúcar morena granulada como polen en el centro.

Crisantemo
- Sostenga la manga a un ángulo de 90° del clavo y con la boquilla 6 haga una montaña de glaseado en el centro del clavo. Use la boquilla 81 y glaseado real muy firme para un efecto de pétalos cortos. Sostenga la manga a un ángulo de 45° de la orilla de la base exterior de la montaña, con la abertura de media luna de la boquilla 81 apuntando hacia arriba. Haga una hilera de pétalos de base cóncava de 1.2 cm (½") de largo usando la técnica de estrella hacia afuera.
- Agregue una segunda hilera de pétalos más cortos arriba y entre los de la primera hilera. Repita el procedimiento haciendo cada hilera adicional de pétalos más corta que la anterior. Cuando la montaña completa esté cubierta, agregue pocos pétalos parados arriba con puntos de centro con la boquilla 1.

Botón de oro
- Como un crisantemo, comience con una base de punto con la boquilla 7. Haga un grupo de puntos cortos hacia afuera en el centro con la boquilla 1. Con la boquilla 14, cubra el resto de la montaña con estrellas hacia afuera.

Narciso y junquillo
- Use la boquilla 104 para el narciso y la boquilla 103 para el junquillo. Sostenga la manga a un ángulo de 45° del clavo, con el extremo grande de la boquilla tocando el clavo, extremo angosto apuntando hacia afuera y casi paralelo a la superficie del clavo. Apriete y a medida en que gira el clavo, mueva la boquilla hacia afuera aprox. 1.2 cm (½") y regrese al centro del clavo para formar un pétalo. Repita el procedimiento para cinco pétalos más. Meta los dedos en maicena y pellizque los extremos de los pétalos para formar puntos. Para la espiral central haga círculos en cuerda con la boquilla 2 hilera tras hilera y termine en zigzags con la boquilla 1 para el centro.

Narciso grande
- Use la boquilla 102 y el mismo procedimiento que para el narciso para hacer seis pétalos de 2 cm (¾") de largo. Haga la espiral central con la boquilla 1 y el zigzag con la boquilla 1.

Flor de manzana

- Use la boquilla 101 y sostenga la manga a un ángulo de 45° del clavo de flor con el extremo ancho de la boquilla tocando el centro del clavo, extremo angosto apuntado hacia afuera a 0.3 cm (⅛") de la superficie del clavo.
- Aprieta la manga y gire el clavo a medida en que mueve la boquilla 0.3 cm (⅛") desde el centro del clavo hacia afuera y de regreso, relajando la presión a medida en que regresa al punto de comienzo.
- Repita el procedimiento para hacer 4 pétalos más. Haga 5 puntos en el centro con la boquilla 1.

Nomeolvides

Muy parecida a la flor de manzana. Use la boquilla 101S y mueva la boquilla hacia afuera sólo 1 cm (⅜") desde el centro, haga una curva alrededor y regrese, dejando que el giro del clavo forme los pétalos. Haga un punto en el centro con la boquilla 1. ¡Use un clavo para flores grandes No. 7 y haga varias de una vez!

Flor de primavera

Use la boquilla 102 y sostenga la manga a 45° con el extremo ancho de la boquilla tocando el centro del clavo. Use presión ligera y mueva hacia afuera aprox. 1.2 cm (½") a medida en que hace la curva, meta, haga curva y regrese al centro, girando todo el tiempo el clavo para formar 5 pétalos. Cubra el centro con un círculo de puntos con la boquilla 1 y haga los estambres. Deje secar en formadores de flores.

Pensamiento

- Coloque la boquilla 104 a dos mangas para decorar. Llene una con glaseado amarillo y la otra con violeta. Sostenga la manga con glaseado amarillo a un ángulo de 45° del centro del clavo, apriete y mueva la boquilla hacia la orilla del clavo. Gire el clavo a medida que aprieta, relaje la presión a medida que regresa al centro del clavo. Repita para formar un segundo pétalo amarillo. Use el mismo procedimiento para hacer dos pétalos amarillos más cortos sobre los dos primeros.
- Con la manga de glaseado violeta, apriete un pétalo base del mismo ancho que los pétalos amarillos, usando un movimiento hacia adelante y hacia atrás para un efecto de olán.
- Use un pincel para decorar para agregar venas de glaseado violeta después que la flor haya secado al aire. Con la boquilla 1 haga el centro en cuerda.

Rosa silvestre

Use la boquilla 103 y sostenga la manga a un ángulo de 45°. Toque el clavo con el extremo ancho de la boquilla con el extremo angosto ligeramente arriba de la superficie del clavo. Comience en el centro del clavo y presione el primer pétalo girando el clavo a medida en que mueve la boquilla hacia la orilla del clavo y regrese al centro del clavo a medida en que deja de apretar. Repita 4 veces más. Haga estambres pequeños hacia afuera con la boquilla 1.

Violeta

Use la boquilla 59s y el mismo procedimiento para la flor de manzana para hacer 3 pétalos de 2 cm (¾") de largo y dos pétalos base de 0.6 cm (¼"). Agregue dos puntos en el centro con la boquilla 1.

Rosa de pétalos pellizcados

Use glaseado real, boquilla 12 y 104, clavo para flores No. 9. Consulte la p. 100 para obtener las instrucciones para hacer una rosa, incorporando estos cambios: Cuando forme la rosa, envuelva los pétalos alrededor en lugar de mover hacia arriba y hacia abajo; haga más pétalos que lo normal para que las rosas se vean parcialmente abiertas; y pellizque los extremos de los pétalos con dedos metidos en maicena.

Flor de girasol

Use glaseado real, boquillas 65, 14, clavo para flores No. 9 y juegos formadores de flores. Haga un círculo de 2 a 2.5 cm (¾ a 1") de ancho en estrellas con la boquilla 14 para el centro. Con la boquilla 65, haga una hilera de 10 pétalos hacia afuera con el mismo espacio entre ellos alrededor del centro. Agregue otra hilera de 10 pétalos hacia afuera, sobre y entre los de la primera hilera. Coloque en formadores de flores para secar.

Flores en clavos para lirios

Los juegos de clavos para lirios Wilton le permiten hacer flores de apariencia natural con formas de campana y pétalos levantados cóncavos. Los diferentes tamaños de los clavos para lirios están relacionados al tamaño de las flores que puede hacer. Siempre use glaseado real para flores en clavos para lirios ya que los glaseados más suaves no mantendrán las formas profundamente cóncavas. Para hacer cualquier flor en el clavo para lirio, coloque un cuadro de papel aluminio en la mitad inferior del clavo. Presione en la mitad superior para formar una taza de papel aluminio. Quite la mitad superior. Ligeramente rocíe el papel aluminio con spray de aceite vegetal. Esto facilita el quitar el glaseado ya seco del papel aluminio y minimiza las flores rotas. Haga una flor en la taza de papel aluminio y levante la flor y el papel aluminio para secar.

Petunia

- Prepare un clavo para lirio de 4 cm (1⅝"). Luego con el extremo ancho de la boquilla 103 hacia abajo, extremo angosto hacia arriba, comience a aplicar el glaseado profundo dentro del clavo.
- Mueva hacia arriba hacia la orilla exterior a medida en que gira el clavo, moviendo la mano ligeramente todo el tiempo para formar un pétalo con orilla rizada, luego regrese al punto de partida.
- Haga 5 pétalos separados en total. Haga el centro en estrella verde con la boquilla 14. Inserte estambres artificiales.

Maravilla

Forre un clavo para lirios de 3.2 cm (1⅝") con papel aluminio; use glaseado real. Con la boquilla 104 y glaseado blanco, mantenga el extremo ancho del tubo hacia abajo y forme una taza no muy profunda dentro del clavo. Con glaseado violeta y la boquilla 103, haga una taza con olán ligeramente arriba de la primera, aumentando la presión en 5 lugares para formar puntos. Alise los colores juntos con un pincel para decorar húmedo. Con la boquilla 1 y glaseado blanco diluido, haga 5 líneas desde la base de la flor hasta la orilla; haga el centro en punto con la boquilla 2.

Flujo de color

Técnica de flujo de color

- Pegue con cinta adhesiva el patrón y papel encerado sobre su superficie de trabajo. (La parte de atrás de una charola para hornear galletas es ideal como superficie de trabajo.) Para decoraciones curvas, use formadores de flores. Use glaseado de flujo de color sin diluir y la boquilla 2 ó 3 para hacer el contorno del patrón con los colores deseados. Si va a usar el mismo color de glaseado llene los contornos, deje que los contornos de glaseado se sequen unos minutos hasta que formen una "nata".Si va a llenar con glaseado de color diferente de los contornos, deje secar los contornos completamente (1-2 horas) antes de llenar.
- Diluya el glaseado para llenar los contornos del patrón según se especifique en la receta. No use una boquilla para llenar los contornos; en vez, corte una abertura muy pequeña en la orilla de una manga de papel pergamino. Comience a llenar a lo largo de las orillas del contorno primero, apretando suavemente y dejando que el glaseado fluya hasta el contorno por sí solo. Trabaje rápidamente; llenado el diseño desde las orillas externas hacia adentro y desde arriba a bajo. Si tiene varias secciones contorneadas, llene una por una. Si está llenando una área grande, tenga dos mangas de pergamino llenas a la mitad listas, sino el glaseado puede formar "nata" antes de que usted termine de llenar el patrón.

Consejo: Para decoraciones curvas, use formadores de flores. Ya que el glaseado de mantequilla descompondrá el flujo de color, coloque las decoraciones de flujo de color inmediatamente antes de servir o colóquelas sobre un pedazo de envoltura de plástico cortada a la medida del área primero y coloque sobre cubos de azúcar.

Receta para glaseado de flujo de color

(Sin diluir para contornos)
¼ de taza de agua + 1 cucharadita
453 g (1 lb) de azúcar glas cernida (4 tazas)
2 cucharadas de mezcla de glaseado de flujo de color Wilton

En una batidora eléctrica, usando utensilios sin grasa, mezcle todos los ingredientes a baja velocidad por 5 min. Si usa una batidora manual, use alta velocidad. El glaseado de flujo de color hace "nata" rápidamente, así que manténgalo cubierto con un paño húmedo mientras lo usa. Mezcle el color para glaseado deseado. Para llenar una área contorneada, esta receta debe diluirse con ½ cucharadita de agua por ¼ de taza de glaseado (unas gotas a la vez hasta obtener la consistencia deseada). El flujo de color está listo para llenar contornos cuando una pequeña cantidad que se deja caer en la mezcla tarda hasta que cuente hasta 10 en desaparecer. Use una cuchara o espátula sin grasa para mezclar lentamente.
Nota: Los diseños de flujo de color tardan mucho tiempo en secar, así que planee hacer su decoración de flujo de color por lo menos 2-3 días de anticipación.

Fantasma (p. 55)
Con la boquilla indicada, haga una bola para la cabeza y jale el cuerpo hacia afuera, desvaneciendo el final a medida en que gradualmente reduce la presión. Meta la boquilla en el cuerpo y jale los brazos hacia afuera. Agregue puntos y cuerdas con la boquilla 2 para las características faciales.

Velas (p. 18)
Rompa pedazos de espagueti crudo a las longitudes deseadas. Llene la manga para decorar con glaseado real y coloque la boquilla 4. Inserte un pedazo de espagueti en el extremo abierto de la boquilla, luego a medida en que aprieta la manga, saque el espagueti de la boquilla, cubriendo con glaseado. Inserte el extremo en un bloque para artesanías para que seque.

Bigotes de león (p. 21)
Siga las instrucciones de arriba, usando pedazos de espagueti crudo y la boquilla 3.

Agarraderas del carrito de jardín (p. 38)
Siga las instrucciones de arriba, usando la boquilla 12 y espigas.

Animales de peluche y muñeca de trapo (p. 18)
Puede usar glaseado real o glaseado de mantequilla para hacer estas figuras. El glaseado real puede usarse con anticipación sobre cuadros de papel encerado y dejar a secar. Si usa glaseado de mantequilla, siga las mismas instrucciones pero haga la figura directamente en las sillas antes de servir. Sostenga la manga a un ángulo de 90°. Use bastante presión para hacer los animales de peluche; presión ligera para hacer la muñeca de trapo. Con la boquilla 2A, haga una bola de glaseado para el cuerpo. Suavemente meta la boquilla 12 en el cuerpo y haga los brazos y las piernas hacia afuera; haga la cabeza. Para los osos, haga el hocico en bola con la boquilla 6, las características faciales en cuerda y puntos con la boquilla 2 y las orejas en bola con la boquilla 3. Para el conejo, haga las orejas caídas con la boquilla 6, cuerda y puntos para las características faciales con la boquilla 2 y los bigotes en cuerda con la boquilla 1. Para la muñeca de trapo, haga cuerda y puntos para las características faciales y cuerda para el pelo con la boquilla 2.

Niñas de la reunión de té (p. 18)
Use glaseado de mantequilla y haga directamente en las sillas, sostenga la manga a un ángulo de 90°, usando la boquilla 2A y bastante presión. Haga una bola de glaseado para el cuerpo. Suavemente meta la boquilla 6 en el cuerpo y haga las piernas hacia afuera. Haga los zapatos con la boquilla 4 y los calcetines en zigzags con la boquilla 2. Coloque la piqueta de muñeca en el glaseado. Para la falda haga olanes con la boquilla 104: cubra la parte de arriba del cuerpo en estrellas con la boquilla 16. Haga puntos y cuerdas con la boquilla 3 para los moños. Pegue el adorno de listón en el gorro de encaje y coloque en la cabeza.

Galería de pastelitos (p. 34-35)

Oso Teddy
Con la boquilla 12 y bastante presión, haga una bola de glaseado para la cabeza; allane con dedo metido en maicena. Con la boquilla 4, haga puntos para las orejas, hocico y moño. Agregue cuerdas y puntos con la boquilla 2 para las características faciales.

Mariposa
Imprima el cortagalletas arriba del pastelito. Use la boquilla 6 para: cuerdas para cubrir el área marcada de las alas; haga 4 puntos en el centro para el cuerpo y la cabeza. Con la boquilla 3 haga puntos en las orillas de cada sección de las alas, con la boquilla 1 vuelva a sobreponer los puntos y agregue puntos a las alas. Haga los ojos, boca y antenas en cuerdas y puntos con la boquilla 1.

Bola de estambre
Use la boquilla 3 para: Hacer una bola de glaseado. Cubra con cuerdas de lado a lado; sobreponga cuerdas hasta que la bola esté completamente cubierta. Haga una cuerda saliendo de la bola de estambre atravesando el pastelito y en la vela.

Pájaros de castillo
Use glaseado de mantequilla blanco como nieve. Sostenga la manga a un ángulo de 90° y con la boquilla 6 haga el cuerpo y cabeza en rosario. Haga las plumas y el pico hacia afuera con la boquilla 2, ojos en punto con la boquilla 2.

Bailadores vaqueros (p. 46)
Haga directamente en el lado del pastel. Con la boquilla 6, haga una línea de glaseado para el torso. Meta la boquilla 6 en el área del hombro y haga los brazos hacia afuera; haga las manos y los dedos con la boquilla 2. Haga los pantalones con la boquilla 6 para los muchachos; faldas con la boquilla 6 y piernas con la boquilla 4 para las muchachas. Haga las botas y las puntas de las botas con la boquilla 4. Haga las cabezas en bola con la boquilla 8. Agregue puntos y cuerdas con la boquilla 2 para las características faciales y el pelo en cuerda de lado a lado. Adorne con botones en punto con la boquilla 1, moños del pelo en cuerda; pañuelos y cinturones con la boquilla 3 en cuerdas; adorno de olán con la boquilla 101s. Coloque los sombreros de dulce.

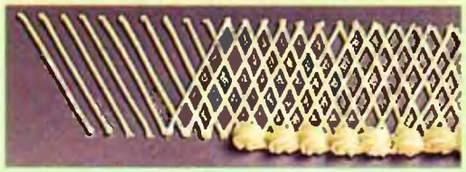
Aros sobrepuestos (p. 9)
Comenzando en la parte de arriba del área a cubrir, haga una hilera de ovalos. Haga y sobreponga la siguiente hilera, colocando ovalos entre los de la hilera anterior. Repita para cada hilera sucesiva hasta que el área esté completamente cubierta.

Zanahorias (p. 73)
Use la boquilla 4 y glaseado de mantequilla: haga las zanahorias directamente en el pastel. Sostenga la manga a un ángulo de 90° y con bastante presión, comience apretando para crear la parte superior de la zanahoria. Levante ligeramente la boquilla para que el glaseado se esparza. Cuando la zanahoria esté de la longitud deseada, relaje la presión y lleve el final a un punto. Dé forma con dedos metidos en maicena. Inserte un pedazo pequeño de hojas de dulce de gelatina de yerbabuena en el extremo grande para la "parte de arriba de la zanahoria".

Pollitos (p. 73)
Usando glaseado de mantequilla de consistencia mediana y la boquilla 11, sostenga la manga a un ángulo de 90° y apriete el glaseado usando bastante presión hasta que la cabeza tenga la altura deseada. Dé golpecitos con dedo metido en maicena para dar forma. Con la boquilla 11 y un ángulo de 45°, haga las mejillas. Haga las plumas hacia afuera con la boquilla 352 y pelo hacia afuera con la boquilla 349. Haga los picos con la boquilla 349 y las patas con la boquilla 7.

Payasos y payasos sosteniendo carta (p. 32)
Use glaseado de mantequilla de consistencia mediana y sostenga la manga a un ángulo de 90°. Con la boquilla 32 haga una montaña de glaseado para el cuerpo, de la altura deseada. Suavemente meta la boquilla en el cuerpo y haga las piernas hacia afuera; haga los pies en estrella hacia afuera. Haga los botones en punto con la boquilla 3. Ahora coloque la carta de galleta, luego haga los brazos metiendo la boquilla en el cuerpo en los hombros, apretando a medida en que lleva la boquilla derecho hacia abajo (para payaso sin carta) o curva alrededor de la carta de galleta. Haga las manos en bola con la boquilla 3. Agregue las cabezas de payaso Derby.

Bebés (p. 75)
Use glaseado de mantequilla y haga directamente en el pastel. Con la boquilla 10 y presión ligera a pesada a ligera haga una línea de glaseado para el cuerpo. Con la boquilla 12 haga una bola de glaseado para la cabeza, allane con dedo metido en maicena. Haga las características faciales en puntos y cuerdas con la boquilla 2. Meta la boquilla en el cuerpo y haga los brazos con la boquilla 6 y las piernas con la boquilla 8. Haga las manos con la boquilla 2. Decore el gorrito con olán con la boquilla 101. Decore con: líneas en movimiento con la boquilla 2, columpio en cuerda con la boquilla 3, oso Teddy en líneas y puntos con la boquilla 3, escalera en cuerdas con la boquilla 4.



Enrejado
El enrejado se hace desde el centro del diseño hacia afuera. Use glaseado diluido y la boquilla indicada. Sostenga la manga a un ángulo de 45° en la parte de arriba del diseño con la boquilla ligeramente arriba del pastel. Apriete una línea diagonal de izquierda a derecha, hasta la orilla de su diseño. A ambos lados de la primera línea, llene con más líneas, con igual espacio entre ellas y en la misma dirección. Regrese al punto de partida en el centro y haga una línea diagonal de derecha a izquierda. Llene ambos lados de esa línea para crear un efecto de enrejado.

Conejos campesinos (p. 72)
Use los patrones y las boquillas 3, 5, 7, 12 y 102; haga con anticipación usando glaseado real o haga directamente en el pastel usando glaseado de mantequilla. Para una apariencia de "madera", inmediatamente después de cada paso, agregue líneas y ranuras usando un palillo. Haga una bola elongada con la boquilla 12 para la cara, desvaneciendo hacia el área de la nariz; haga las mejillas en cada lado. Con la boquilla 12 haga la camisa o vestido, alise con dedo metido en maicena. Para el conejo niño, con la boquilla 12 haga el peto y los pantalones usando mayor presión en el área de las rodillas. Para conejo niña, haga zigzags con la boquilla 12 hacia arriba y hacia abajo a lo largo del vestido, alise; Meta la boquilla 12 en el área del hombro y haba los brazos curvos; haga los pies en bola. Haga el mandil en zigzag, alise. Haga los tirantes para ambos con la boquilla 5. Meta la boquilla 7 en los lados de la cabeza y haga orejas caídas dobles. Agregue el sombrero con la boquilla 12 y con la boquilla 102 el olán de la visera. Use la boquilla 3 para: cuerdas en el centro de las orejas; puntos en ojos, nariz y bocas; cuerda para bandas de sombrero, puños de camisa y pantalones; puntos para dedos de los pies y manos. Adorne el vestido con olanes con la boquilla 102. Use la boquilla 3 para: las flores y tallos que sostiene el conejo niño; haga cestería para la canasta con asa del conejo niña.

Para Expresiones elegantes, pag.80

Mousse de queso-crema

2½ tazas de crema para batir
4 paquetes de gelatina sin sabor (2 cucharadas)
⅔ taza de agua fría
567 g (20 oz) de queso-crema, blando
1¼ tazas de azúcar granulada
2½ cucharaditas de vainilla
1¼ tazas de leche
2½ cucharaditas de jugo de limón

Con una brocha de repostería, engrase ligeramente el molde con aceite vegetal. La mezcla siguiente se hará firme rápidamente después de agregar la gelatina; asegúrese de llevar a cabo en el orden siguiente.
Bata la crema hasta que forme picos suaves. Deje a un lado. Ablande la gelatina en agua fría, caliente en la parte de arriba de un baño maría hasta que se disuelva; deje enfriar. Bata el queso-crema y el azúcar hasta que estén ligeros y esponjados. Agregue la vainilla, leche y jugo de limón, mezcle. Agregue la gelatina, revuelva. Inmediatamente mezcle con la crema batida. Vacíe en el molde preparado. Refrigere hasta que esté firme, por lo menos 6 horas o toda la noche. Rinde 16 porciones.

Para el Muñeco de nieve de palomitas, pag. 62

Palomitas en formas festivas

12 tazas de palomitas, ya infladas
1 taza de azúcar granulada
1 taza de miel de maíz clara
½ taza de agua
2 cucharadas de mantequilla
2 cucharaditas de extracto de vainilla transparente Wilton

Unte la mantequilla a la parte interior de un tazón grande, llene con las palomitas. Combine el azúcar, miel y agua en una cacerola gruesa de 3 lt. (3 cuartos de galón). Agregue la mantequilla, cortada en rebanadas delgadas. Coloque a fuego mediano y revuelva con una cuchara de madera hasta que se disuelvan todos los cristales de azúcar. Lave los lados del molde con una brocha para repostería metida en agua caliente. Sujete el termómetro y continúe cocinando a fuego mediano-alto hasta que la temperatura llegue a 116°C (240°F) (aprox. 20-25 min). Retire del fuego y agregue el extracto de vainilla transparente.

Vacíe la miel sobre las palomitas y mezcle con dos tenedores hasta que las palomitas estén parejamente revestidas. Cuando la mezcla esté lo suficientemente tibia para manipularla, presione en el molde, empacando firmemente.

Para la Calabaza al momento, p. 50

Crema de malvaviscos que fluye

Permanece muy brillosa, es sabrosa y se corta fácil. Estas decoraciones no se secarán duras como las de flujo de color, por lo que se tienen que hacer directamente en el pastel o galleta.

Para ablandar la crema de malvaviscos:
Método en cacerola: Coloque aprox. 3.8 cm (1½") de agua en un sartén grande o sarteneta eléctrica. Dependiendo del diseño, coloque 4 frascos de crema de malvaviscos (uno para cada color) en el sartén y deje hervir. Para calentar más rápido, llene los frascos sólo hasta la mitad. Agregue el color para glaseado cuando la crema se ablande, mezcle hasta que el color esté bien mezclado. Deje hervir, luego mezcle hasta que la crema esté suave. Deje los frascos en el agua mientras esté decorando.
Método en el microondas: Coloque la cantidad deseada de crema de malvaviscos en un tazón. Agregue el color en pasta deseado. Ponga en el microondas en alta potencia por aprox 10 a 12 seg. luego mezcle. Si no está blanda (el tiempo total depende de la cantidad que se esté calentando), coloque otra vez en el microondas por 7 a 8 seg. más. Después de calentar, mezcle hasta que el color esté completamente mezclado.
Precaución: La crema de malvaviscos está demasiado caliente.

Para decorar: Trace el patrón en el pastel con un palillo. Haga el contorno del diseño con la boquilla 3 y glaseado de mantequilla o real firme (se recomienda el glaseado real ya que el calor de la crema de malvaviscos puede ablandar el de mantequilla). Deje que el contorno se seque por 10 min. o más. Coloque la crema de malvaviscos en una manga de pergamino y fluya siguiendo el método de flujo de color (p. 101). Si la crema de malvaviscos se enfría y no fluye suavemente, simplemente ponga las mangas en el microondas por 7 a 8 seg a alta potencia. La crema que quede en la manga debe guardarse en frasco. Para volver a usar, ponga en el microondas por 8-9 seg. hasta que esté suave.

Receta de glaseado Ganache

Paquete de 400 g (14 oz) de Candy Melts™
½ taza de crema para batir

Parta los Candy Melts (puede usar un procesador eléctrico). Caliente la crema para batir en un sartén sólo hasta el punto de ebullición. NO DEJE HERVIR. Retire del calor, agregue los Candy Melts partidos, mezcle hasta que esté suave y brilloso. Si la mezcla está demasiado espesa, agregue 1 a 2 cucharadas de crema para batir. Coloque el pastel en rejilla sobre una charola para que escurra. Vierta el glaseado en el centro y trabájelo hacia las orillas.

Nota: El pastel se puede glasear primero en glaseado de mantequilla. Deje que el glaseado seque, luego vierta el ganache. Si el pastel es denso, no necesita ningún otro glaseado.

Para Muchos deseos de cumpleaños, p. 36

Pastel de manzana y nuez

1 taza de aceite
2 tazas de azúcar
3 huevos
2 tazas de harina
2 cucharaditas de vainilla
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de canela
1 taza de nuez picada
½ taza de pasitas
3 manzanas medianas, peladas, sin centro y picadas

Caliente el horno a 163°C (325°F). Engrase, con manteca vegetal y enharine los moldes. Mezcle los dos primeros ingredientes en un tazón grande; mezcle bien con tenedor. Agregue los ingrediente siguientes uno por uno, mezclando bien después de cada adición.
Vierta la masa en el molde preparado. Hornee por 1½ horas o hasta que la prueba del palillo indique que el pastel ya está. Deje enfriar 15 min. y desmolde. Deje enfriar con la parte de arriba hacia abajo, forma hacia arriba, por lo menos 1 hora. Si es necesario, recorte la corona. Rinde 15 porciones.

Para Celebraciones singulares, p. 62 y Alrededor de la casa, p. 59

Panqué

1 taza de mantequilla o margarina
1¾ tazas de azúcar
4 huevos
2 tazas de harina
2 cucharaditas de polvo de hornear (royal)
¼ cucharadita de nuez moscada
½ taza de leche
1 cucharadita de extracto de vainilla transparente Wilton

Caliente el horno a 163°C (325°F). Engrase y enharine el molde. En un tazón para batir, acreme la mantequilla y el azúcar hasta que estén suaves. Agregue los huevos, uno por uno. Combine la harina, el royal y la nuez moscada. Agregue a la mezcla alternando con la leche. Agregue la vainilla. Bata a velocidad media-alta hasta que esté suave. Vierta en el molde preparado. Hornee 20-25 min o hasta que el palillo insertado en el centro salga limpio. Rinde: 5¼ tazas de masa.
Nota: Las cavidades del molde de mini-Angel Food llevan ⅓ taza de masa; la receta rinde aprox. 15 pastelitos. Refrigere la masa restante mientras espera que los moldes salgan del horno.

Para Brindis de chocolate, p. 58

Brownies de chocolate y menta

⅓ taza de mantequilla o margarina, blanda
½ taza de azúcar
¼ taza de azúcar morena
56 g (2 oz) de chocolate amargo para hornear, derretido
1 huevo ligeramente batido
½ cucharadita de extracto de vainilla transparente Wilton
1¼ tazas de harina
½ cucharadita de bicarbonato de sodio
1 taza (170 g (6 oz)) de chispas de chocolate y menta

Caliente el horno a 176°C (350°F). Engrase el molde de árbol de navidad pequeño con spray de aceite vegetal. Coloque la mantequilla y los azúcares en un tazón grande para batir, bata hasta que la mezcla esté suave y cremosa. Agregue el chocolate derretido, huevo y vainilla. Mezcle la harina y el bicarbonato de sodio, agregue a la mezcla cremosa; mezcle. Agregue las chispas de chocolate; mezcle. Con cuchara coloque la masa en el molde preparado. Llene las cavidades hasta la mitad (aprox. 2 cucharaditas), hornee 10-15 min. Rinde 4-5 docenas de árboles.

Cómo decorar con masa para galletas diluida

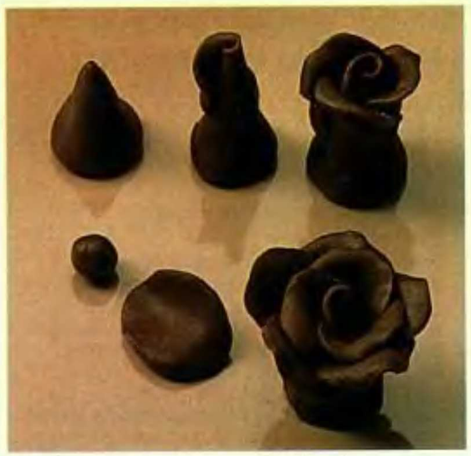
Antes de hornear, las galletas se pueden decorar con masa para galletas diluida. Este método sencillo da la apariencia de glaseado lleno de color y es ideal para centros de mesa duraderos y decoraciones novedosas. Para diluir la masa: tome una pequeña cantidad de masa para galletas y agregue 1 cucharadita de agua a la vez hasta que esté lo suficientemente diluida para que pase por la boquilla 2. Agregue las decoraciones deseadas y hornee siguiendo la receta.

Para hacer dulce

Los Candy Melts son tan fáciles de usar
Para obtener las instrucciones para derretir, moldear y sumergir, simplemente consulte la parte posterior del paquete de Candy Melts. Recuerde que es importante mezclar constantemente para asegurar un calentado parejo, cuando use el método de baño maría. A continuación le damos una manera de derretir sin ensuciadero en el microondas: Llene una manga para decorar desechable, sin cortarla, hasta la mitad con Candy Melts. Ponga en el microondas por 1 min. a potencia media; amase el dulce. Repita en intervalos de 30 segundos hasta que el dulce esté completamente derretido. Luego corte la boquilla y apriete para que salga el revestimiento derretido colocando en moldes para dulce.
Para dar sabor: El sabor rico y cremoso puede mejorarse agregando aprox. ¼ de cucharadita de sabor para dulce con base de aceite Wilton (p. 118) a 453 g (1 lb) de Candy Melts derretidos. Nunca use saborizantes con base de alcohol, porque estos causan que los revestimientos se hagan duros.
Para dar color: Agregue colores para dulce Wilton (p. 118) a los Candy Melts derretidos poco a poco. Mezcle bien antes de agregar más color. Los colores tienden a oscurecer a medida en que se mezclan. Cuando agregue color, recuerde que los dulces de colores pastel son más apetitosos.

Para hacer moldes de dulce de varios colores
Método de "pintar": Use un pincel para decorar metido en Candy Melts derretidos. Pinte las características o detalles deseados. Deje secar. Llene el molde. Refrigere hasta que esté firme. Desmolde. **Método "de capas":** Vacíe el revestimiento derretido en los moldes secos hasta la altura deseada. Refrigere hasta que esté parcialmente firme. Agregue el revestimiento de color contrastante hasta la altura deseada. Refrigere hasta que esté parcialmente firme. Repita hasta formar el número deseado de capas. Deje que el dulce se endurezca en el refrigerador. Desmolde. Los moldes clásicos para dulce Wilton están disponibles en una maravillosa variedad de formas únicas y tradicionales. La profundidad de estos moldes hace divertido y fácil el pintar y poner en capas. Vea la pag. 119 para nuestra sobresaliente selección de moldes clásicos para dulce.

Para hacer rizos de moño (p. 82):
Corte tiras de papel para congelar de 3.2 cm (1¼") de ancho; 10 de 18 cm (7") de largo, 7 de 15 cm (6") de largo. Use una manga para decorar y una espátula para aplicar y untar una capa de dulce en el **lado brilloso** de cada tira, cubriendo hasta las orillas. Tome el extremo de la tira, levántela de la superficie de trabajo, dejando detrás el exceso de dulce. Limpie las orillas de cada tira con sus dedos. Deje las tiras a un lado, hasta que estén parcialmente firmes, pero todavía flexibles (aprox. 4-5 min., el dulce debe todavía estar húmedo, pero no fluirá de las tiras de papel). Para formar los rizos, pellizque los extremos de cada tira juntos, las superficies revestidas deben tocarse. Coloque cada tira de lado, deje secar completamente. **Nota:** Los rizos de moño pueden hacerse con anticipación.
Para ensamblar el moño: Retire el papel de los rizos del moño. Corte un pedazo de papel encerado de aprox. 5 cm (2") de diám. Coloque en el centro del pastel. Con una manga de pergamino y la boquilla 4, agregue una pequeña cantidad de dulce derretido en el centro del papel encerado. Arregle los rizos alrededor del punto central, presionando los extremos angostos en el dulce derretido. Deje secar, luego pegue la 2a. hilera de rizos más pequeños, agregando dulce derretido para pegar los extremos de los rizos y sostener cada uno en lugar hasta que esté firme. Tenga cuidado de no derretir el dulce con el calor de sus manos. Continúe agregando rizos en esta manera, terminando con un rizo grande en el centro.



Moldeado de "barro" de dulce

- 400 g (14 oz) de Candy Melts
- ⅓ taza de miel de maíz clara
- Color para dulce o glaseado (opcional)

Derrita el dulce según las instrucciones del paquete. Agregue la miel de maíz y mezcle sólo hasta que estén mezclados.

Con la mezcla forme un cuadro de 15 cm (6") sobre papel encerado y deje secar a temperatura ambiente.

Envuelva bien y guarde a temperatura ambiente hasta que lo necesite. Se obtienen mejores resultados si el dulce moldeado se deja endurecer toda la noche.

Para usar: Si desea agregar color al dulce, agregue color para dulce o para glaseado. Amase una pequeña cantidad a la vez. El dulce estará muy duro al comienzo. Si se vuelve demasiado suave, deje a un lado a temperatura ambiente o refrigere brevemente. Se mantiene varias semanas en un recipiente hermético a temperatura ambiente.

Cuando extienda con rodillo el dulce, rocíe la superficie con maicena para evitar que se pegue. El grosor del dulce extendido debe ser de aprox. 0.8 cm (⅛"). Consejo: Si es necesario, pegue las piezas con puntos de glaseado de mantequilla.

Cómo moldear una rosa
Comience con la base y moldee un cono de aprox 3.8 cm (1½") de alto desde una bola de 2 cm (¾") de diám de dulce para modelar. En seguida haga los pétalos. Allane una bola de 1 cm (⅜") de dulce para modelar en un círculo de aprox. 0.6 cm (¼") de grueso en un lado y aprox. de 2 cm (¾") de diám. Haga varios pétalos de este tamaño.

- Envuelva el primer pétalo alrededor del punto del cono para formar un capullo. Ahora presione 3 pétalos más alrededor de la base del capullo.
- Pellizque suavemente las orillas de los pétalos. Haga 5 pétalos más usando bolas ligeramente más grandes de dulce para modelar. Allane, luego adelgace la orilla con los dedos y curve los pétalos. Presione los pétalos debajo de las primeras hileras de pétalos. Continúe agregando pétalos, colocándolos entre y ligeramente más abajo de la hilera anterior. Para obtener una flor más llena, continúe agregando pétalos en esta forma.

Marcos de dulce (de Arte de chocolate, p. 30)
Corte 14 piezas del patrón de marco de dulce en papel para congelar. Prepare el formador de flores más grande volteándolo hacia abajo y forrándolo con papel encerado. Derrita los Candy Melts siguiendo las instrucciones del paquete. En el lado brilloso del patrón de papel para congelar, unte el dulce derretido de lado a lado con un grosor de 0.3 cm (⅛"); coloque el dulce en formadores de flores forrados de papel encerado. Refrigere hasta que esté firme. Retire del refrigerador, quite el papel para congelar. Haga líneas diagonales con la boquilla 1s en las piezas de dulce usando dulce derretido. Cuando sequen, retire de los formadores de flores y haga el borde en rosario con la boquilla 2 a lo largo de la orilla superior. Deje a un lado.

Moldeado con azúcar

Receta de molde de azúcar

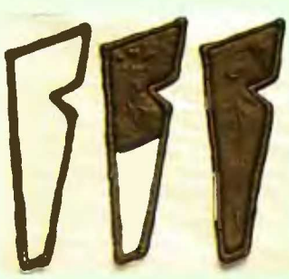
4½ tazas de azúcar granulada
3 cucharadas de agua

Coloque el azúcar en un tazón grande para batir. Mezcle el azúcar para que no tenga terrones. Haga un hueco en el azúcar, mezcle el color en agua y luego agregue al azúcar. Frote la mezcla con sus manos y amase por aprox. 1 min. o hasta que esté bien mezclada y la mezcla haga paquetes como arena mojada. Asegúrese que no haya grumos en la mezcla.
NOTA: Mantenga la mezcla de azúcar cubierta con un paño húmedo, cuando no la use.

Calabaza decorada de molde de azúcar (p. 50)
- Mezcle 2 recetas de azúcar según la receta. Espolvoree cada mitad del molde de pelota deportiva con maicena para evitar que se pegue. Presione la mezcla de azúcar en cada mitad, presionando firmemente con el talón de la mano. Raspe con una espátula metálica a un ángulo de 45° sobre los medios moldes para remover el exceso de azúcar. Desmolde inmediatamente colocando un círculo de cartón sobre el molde y volteándolo hacia abajo. Para aflojar, dé golpecitos al molde con una espátula y retire el molde con cuidado.

- Usando el patrón de cara de calabaza decorada, haga un patrón de papel. Coloque el patrón de cara en una mitad e inmediatamente haga el contorno con un alfiler o cuchillo filoso. Mantenga el patrón sobre el azúcar para evitar que seque. Presione el cortagalletas redondo más grande en la otra mitad de la bola de azúcar hasta medio grosor del azúcar, mantenga el cortagalletas en el azúcar y cubra el círculo con forro de plástico. Deje que las mitades sequen por aprox. 3 a 4 horas.

- Cuando sequen, voltee una mitad de calabaza hacia arriba y sosténgala con cuidado en la palma de su mano. No apriete o mueva la calabaza mientras está en su mano ya que se puede romper. Con una cuchara marque el cascarón de 0.6 cm (¼") de grosor en el borde interior de la calabaza. Saque con cuchara el resto del azúcar suave, teniendo mucho cuidado cuando llegue a las áreas del patrón. Repita para la otra mitad de calabaza, quitando con cuidado el azúcar de alrededor de la cara. Una vez que se ha quitado el azúcar, alise el interior de las mitades y las aberturas con sus dedos. Coloque las mitades de calabaza con la parte grande hacia abajo en círculos de cartón para que sequen completamente aprox. 24 horas o coloque en una charola para hornear galletas en el horno a 93°C (200°F) por 20 min. Deje enfriar a temperatura ambiente antes de tocar.



Para decorar las secciones de dulce (El brindis para el novio, p. 84)
Con cinta adhesiva pegue el patrón y el papel encerado sobrepuestos en su superficie de trabajo (una charola para hornear galletas es ideal). Con la boquilla 2, haga el contorno y llene las áreas con dulce derretido. Refrigere hasta que esté firme. Con cuidado quite el papel encerado antes de colocar sobre el pastel.

La Wilton School

de decoración de pasteles y el arte de la repostería

Woodridge, IL, EE.UU.

¡APRENDA COMO DECORAR DE LOS EXPERTOS! Desde 1929, cuando Dewey McKinley Wilton inauguró la Wilton School, cientos de miles de estudiantes han aprendido la decoración clásica a la manera Wilton. Los estudiantes comienzan con el Curso Maestro, un programa completo en lo fundamental; los cursos posteriores expanden la habilidad y la creatividad en métodos específicos.

CURSO MAESTRO — 2 semanas, 70 horas. La base para la decoración de pasteles. Diseñado para pasteleros, reposteros, personal de servicio de banquetes, chefs o entusiastas.

INTRODUCCION A LA PASTA DE GOMA — 12 horas- 4 tardes durante el Curso Maestro. Aprenda el arte de hacer preciosas flores, ramilletes de flores y más con pasta de goma.

METODOS AVANZADOS CON PASTA DE GOMA CON NICHOLAS LODGE — 1 semana, 30 horas. Proporciona una base excelente para pasta de azúcar extendida y pasta de goma, usando estilos de pasteles de una sola capa hasta pasteles de boda.

CURSO CONTINENTAL LAMBETH — 1 semana, 40 horas. Decoración de bordes complejos sobre pasteles cubiertos de glaseado real y pasta de azúcar extendida. Requiere de experiencia previa en decoración.

CURSO EN AZUCAR ESTIRADA — 9 horas, 3 tardes durante el Curso Maestro. Use el azúcar estirada para cubrir un pastel, hacer flores, platillos de caramelo, listones, moños y más.

EL ARTE DEL CHOCOLATE CON ELAINE GONZALEZ — 5 días, 30 horas. Chocolatera reconocida y autora de El Arte del Chocolate presenta técnicas profesionales para la creación y decoración de fabulosos dulces - desde dulces moldeados hasta deliciosas trufas.

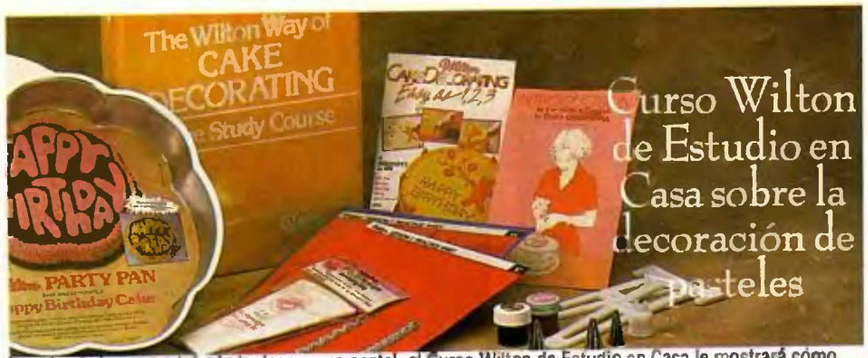
PASTELES PARA SERVICIO DE BANQUETES — 5 días, 40 horas. Glaseado y decoración de pasteles para servir a grupos pequeños o grandes. Cubre pasteles para bodas y otros pasteles de pisos, rectangulares, redondos grandes, cuadrados y petit fours. Diseñe pasteles con temas de fiestas y obtenga consejos especiales para diseños rápidos y fáciles pero espectaculares. Requiere de experiencia en decoración.

La Wilton School tiene el Certificado de Aprobación para su funcionamiento otorgado por el director de escuelas del estado de Illinois. Las inscripciones a los cursos son limitadas. ¡Inscríbase pronto!

Para obtener más información, o para inscribirse, escriba a:

School Secretary, Wilton School
of Cake Decorating and Confectionery Art
2240 West 75th Street, Woodridge, IL 60517, EE.UU.
O llame al: **708-963-7100** para obtener un folleto gratis y las fechas de los cursos.

Puede pagar sus cursos con su tarjeta de crédito VISA, MasterCard o Discover.



Curso Wilton de Estudio en Casa sobre la decoración de pasteles

Aun si usted nunca a intentado decorar un pastel, el Curso Wilton de Estudio en Casa le mostrará cómo decorar hermosos pasteles para toda ocasión. El curso de 5 lecciones fáciles de seguir incluye las herramientas especiales que necesita además de las instrucciones paso a paso, ilustraciones y fotografías ¡que hacen que la decoración sea fácil!

Inscríbase hoy mismo en el Curso Wilton de Estudio en Casa sobre la decoración de pasteles. Vea detalles en la tarjeta frente a la página 129.

LECCION 1

¡Descubra la manera fácil de hacer estrellas de glaseado de mantequilla, bordes en zigzag y más! Aprenda a preparar y colorear el glaseado para decorar con manga, el ángulo correcto a usar y cómo controlar la presión para obtener resultados expertos. Haga un pastel de "Feliz cumpleaños".

Lección 1 incluye: Portacuaderno y páginas de la lección, boquillas de decoración 4, 16 y 18, portaboquilla de plástico, dos frascos de color de glaseado en pasta, moldes para pastel de forma "Happy Birthday", manga "peso pluma" de 30.5 cm (12") hojas con patrones y tabla de práctica, círculo de cartón para pastel, libro de decoración de pasteles tan fácil como contar 1,2,3.

LECCION 2

Haga flores, flores de estrella y hojas con glaseado real. Moldee un cesto de azúcar. Haga un pastel de canasta de flores. ¡Aprenda cómo lograr efectos especiales con sprays de flores y colores y cómo imprimir o escribir mensajes personalizados!

Lección 2 incluye: Páginas de la lección, molde de cesto de flores, espátula angular de acero inoxidable grande, boquillas 3, 20, 67 y 131, dos frascos de color en pasta, polvo de merengue (lata de 113.4 g (4 oz), paquete de 50 triángulos de papel pergamino, círculo de cartón para pastel, 6 hojas de patrones.

LECCION 3

¡Aprenda las técnicas correctas para hacer conchas, capullos de rosas, arvejillas, rizos, moños y más! Aprenda a hacer ramilletes en un pastel en forma de corazón para aniversarios, cumpleaños, día de la amistad, bodas y fiestas de regalos.

Lección 3 incluye: Páginas de la lección, dos moldes de aluminio de 22.9 cm (9") en forma de corazón, boquillas 22, 103 y 104, manga de "peso de pluma" de 30.5 cm (12"), portaboquilla de plástico, frasco de color en pasta, círculo de cartón para pastel, 4 hojas de patrones.

LECCION 4

Haga margaritas y crisantemos usando un clavo para flores. Haga el tejido de cesto. Haga diseños simétricos, bordes de cuerda y más. Use su nueva base giratoria para decorar un pastel redondo.

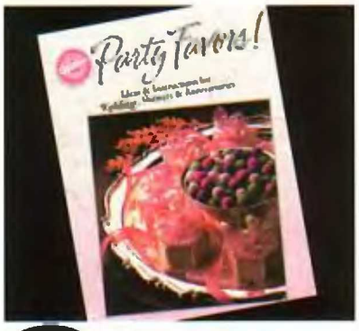
Lección 4 incluye: Páginas de la lección, base giratoria para pastel, boquillas 48 y 81, clavos para flores 7 y 9, frasco de color en pasta, marcador de pasteles Wilton, 6 hojas de patrones.

LECCION 5

¡Forme una magnífica rosa de glaseado! Forme cuerdas y un un mini-pastel de pisos usando los moldes y el juego separador que le enviaremos. ¡Después de esta lección podrá obtener su certificado Wilson de finalización del curso!

Lección 5 incluye: Páginas de la lección, juego de mini-pastel redondo de pisos (incluye 3 moldes, platos separadores y columnas), boquillas 2, 12, 87 y 102, círculo de cartón para pastel y 4 hojas de patrones.

Publicaciones



NUEVO ***RECUERDOS DE FIESTAS II***

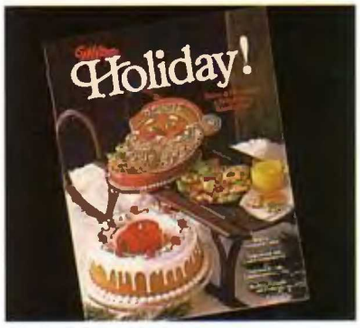
¡Aprenda paso a paso cómo hacer fácil más de 50 recuerdos NUEVOS y hermosos - estilos para bodas, aniversarios, despedidas, fiestas de regalos para bebés, cenas memorables y más! Instrucciones completas de técnicas básicas, flores y moños. Pasta suave; 36 pág. a color. Vea la sección completa de productos Bomboniere® p. 133-135. 20.6 x 27 cm (8¼ x 10¾")

916-B-831

¡TAMBIEN DISPONIBLE EL LIBRO DE RECUERDOS ORIGINALES DE FIESTAS!

48 páginas, más de 100 ideas.

916-B-825



¡DIAS FESTIVOS!

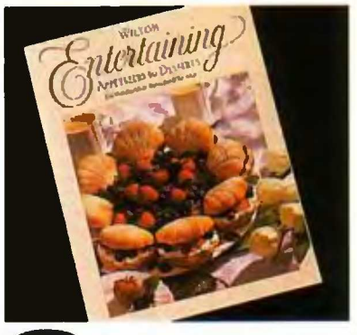
Una colección completa de pasteles, galletas, centros de mesa y dulces para dias festivos. Docenas de ideas festivas no comunes que le fascinarán desde pan de jengibre, masa para galletas, pasteles, dulce y otras confiterías, además de las canastas de galleta únicas. Caracteres festivos, adornos-haga su propia reliquia. Diseños festivos que usará una y otra vez. Pasta suave: 80 pág. a color; 21 x 28 cm (8½ x 11")

902-B-1225

¡NAVIDAD!

El lugar ideal para comenzar las tradiciones festivas, docenas de recetas e ideas para hacer resplandecer la temporada. Haga platillos festivos, botanas, pasteles, galletas, artesanías, diseños de pan de jengibre y más, con nuestras instrucciones fáciles de seguir y consejos que ahorran tiempo. Una fuente magnífica para sus fiestas o aumentar la imaginación para su cena navideña. Pasta suave, 96 pág. a color. 20.6 x 27 cm (8¼ x 10¾")

902-B-250



NUEVO ***¡PARA RECIBIR INVITADOS!***

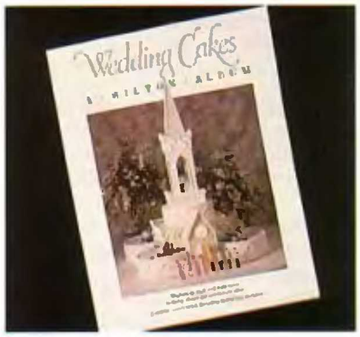
Una fuente para recibir invitados en todo el año, fantásticas ideas de menús por estaciones. Haga botanas, pan, platillos y postres con el toque Wilton — divertido, festivo y perfecto para la ocasión. Cubre todos sus eventos favoritos...cumpleaños para jóvenes y ancianos, Día de la Madre y del Padre, graduaciones, días de campo, fiestas de regalos, días festivos, fiestas de deportes y más. Recetas e instrucciones completas que hacen que el recibimiento de invitados sea un placer. Pasta suave, 96 pág. a color. 20.6 x 27 cm (8¼ x 10¾")

902-B-7020

¡CELEBRE! PASTELES DE BODAS AL METODO WILTON

Desde pasteles complicados para cientos hasta creaciones elegantes para las reuniones más intimas, este libro tiene todo para esa novia especial. Diseños que usan técnicas innovativas incluyendo métodos internacionales, escaleras y fuentes. Incluye instrucciones y patrones. Pasta suave; 192 pág. a color; 22 x 28 cm (8¾ x 11")

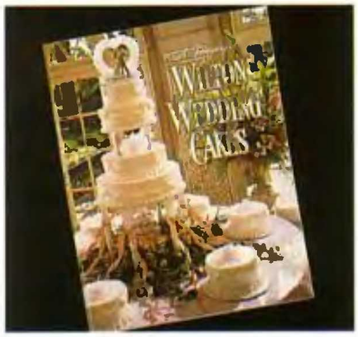
916-B-847



PASTELES DE BODAS - UN ALBUM WILTON

Marque esas ocasiones amorosas con una obra maestra culinaria. Haga pasteles para bodas, despedidas y aniversarios desde clásicos hasta contemporáneos. También incluye instrucciones completas y fáciles de seguir, patrones, recetas, información sobre pasteles de bodas y guías para cortar pasteles. Pasta suave; 82 pág. a color; 20.6 x 27cm (8¼ x 10¾")

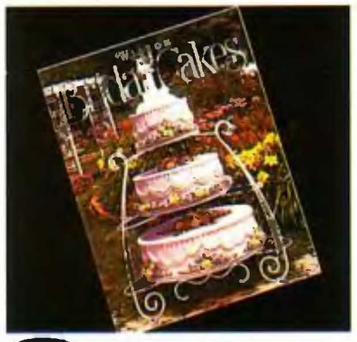
908-B-100



UN TESORO DE PASTELES DE BODAS WILTON

La colección más reciente y exquisita de pasteles para bodas y ornamentos. Este libro refleja más de medio siglo de experiencia Wilton en el diseño de pasteles de bodas. Desde estilo Victoria a contemporáneo y ornamentos de porcelana de diseñadores. Pasta suave; 96 pág. a color. 21 x 27cm (8½ x 10¾")

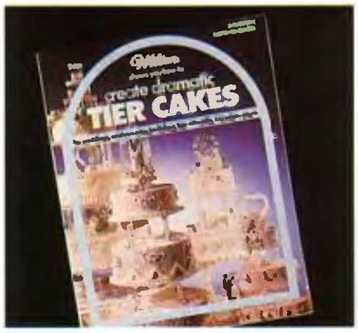
908-B-105



NUEVO ***PASTELES DE NOVIAS WILTON***

Un muestrario de muchos estilos de pasteles para bodas...Victoria, jardín rústico y contemporáneo. Incluye 27 obras maestras de novias, ideal para celebraciones grandes o íntimas. Instrucciones completas, patrones, recetas e información sobre pasteles para bodas y guía para cortar pasteles, haga fácil el pastel de sus sueños. Pasta suave; 96 pág. a color. 20.6 x 27 cm (8¼ x 10¾")

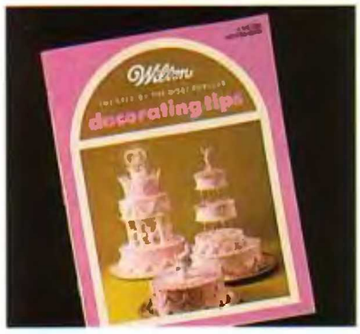
908-B-110



PASTELES DE PISOS DRAMATICOS

Con esta guía completa Wilton aprenda las bases de la construcción y decoración de pasteles de pisos, desde las bases en la construcción de un pastel hasta la manera más segura de transportar los pisos del pastel de bodas. Incluye el uso de escaleras y fuentes, recetas probadas, descripciones de decoración y una selección completa de productos necesarios para hacer los pasteles mostrados. Esencial para todo decorador. Pasta suave; 80 pág. a color; 21 x 28 cm (8½ x 11")

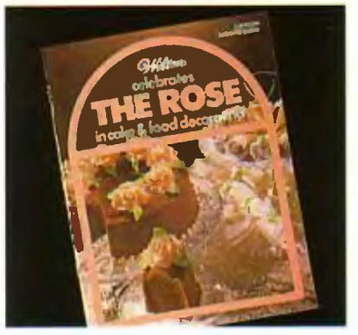
902-B-1725



USOS DE LAS BOQUILLAS PARA DECORAR

¡Referencia rápida/libro de ideas para todo decorador y una inspiración maravillosa para el principiante! Incluye 5 de las familias de boquillas más populares y explica el resultado de cada una. Muestra la versatilidad y rango de muchas boquillas ilustrando las variaciones en diseño. Pasta suave; 48 pág. a todo color; 21 x 28 cm (8½ x 11")

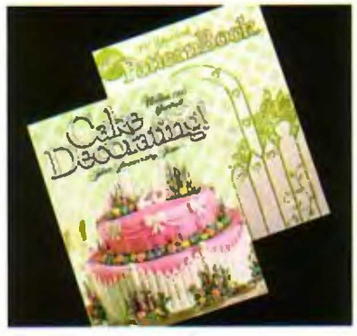
902-B-1375



WILTON CELEBRA LA ROSA

Aprenda todo sobre la flor más popular. Incluye instrucciones fáciles de seguir para hacer rosas clásicas y un método impresionante y rápido. También aprenda cómo crear flores de dulce con pétalos perfectos, cómo modelar rosas de mazapán y de pasta de goma y cómo marcar pasteles con esténcil. Incluye recetas y patrones. Pasta suave; 66 pág. a color; 21 x 28 cm (8½ x 11")

916-B-1218



NUEVO ***ANUARIO DE DECORACION DE PASTELES Y LIBRO DE PATRONES DE 1995***

El libro más completo con 135 nuevas ideas para decoración. Incluye instrucciones completas, técnicas, consejos útiles y sección de productos. Pasta suave, 192 pág. a color. 20.6 x 27cm (8¼ x 10¾"). El libro de patrones le ayuda a duplicar los diseños de pasteles del Anuario '95. Pasta suave, 60 pág. 20.6 x 27cm (8¼ x 10¾")

Anuario 1701-B-950

Libro de patrones 408-B-950

Les pastels
EDITION